

KÉPES BUDAPESTI SZAKÁCSKÖNYV

SZ. HILAIRE JÓZEFA
KOVÁCS IRMA, DORN ANNA,
GOMBOS ERZSI, MÖESZ GÉZÁNÉ
ÖZV. GYÖNGYÖSSY SÁMUELNÉ, ZEMPLÉNYI
SZABÓ ANTALNÉ NYOMÁN

SZERKESZTETTE:

ZEMPLÉNYI SZABÓ ANTÓNIA.

HATODIK BŐVITETT KIADÁS.



BUDAPEST.
LAMPEL RÓBERT (WODIANER F. és FIAI)


22101969054


Med
K10965

[illegible]

The complete

European cooking - book

edited by

Antonina Zamoyska Szala

KÉPES
BUDAPESTI SZAKÁCSKÖNYV.

*

SZ. HILAIRE JOSEFA,

KOVÁCS IRMA, DORN ANNA, GOMBOS ERZSI, MOESZ GÉZÁNÉ, ÖZVEGY GYÖNGYÖSSY SÁMUELNÉ, ZEMPLÉNYI SZABÓ ANTALNÉ NYOMÁN

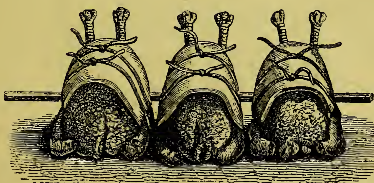
SZERKESZTETTE

ZEMPLÉNYI SZABÓ ANTÓNIA.

FÜGGELÉK:

A MAGYAR GAZDASSZONY HÁZI KINCSTÁRA.

**Hetedik, négy szinezett képpel,
53 fametszettel és számos kiváló magyar és franczia étellel bővitett kiadás.**



BUDAPEST, 1901.

LAMPEL RÓBERT (WODIANER F. ÉS FIAI)

CS. ÉS KIR. UDVARI KÖNYVKERESKEDÉSÉNEK KIADÁSA.

217—1900. Budapest. Nyomatott Wodianer F. és Fiainál.

Előszó a hatodik kiadáshoz.

A midőn harminczkét év előtt a »Budapesti képes Szakácskönyvet« a legjelesebb bel- és külföldi szakmunkák felhasználásával s híres magyar gazdasszonyok közreműködésével összeállítottam, bizton reméltem azt, hogy a jelen munka szívesen látott vendég leend minden magyar háztartásban. E reményemet a lefolyt három évtized fényesen beváltotta, mert ezen szakácskönyv minden jóravaló magyar háztartásban megszerezte a polgárjogot, s nélkülözhetlen oktatója, tanácsadója lett az a magyar gazdasszonyoknak. E sikert a képes »Budapesti szakácskönyv« legelső sorban tartalmassága mellett teljes megbízhatóságának, s másod sorban annak köszönheti, hogy kiváló súlyt fektetett a **magyar izlésre**, s oly tisztán magyar nemzeti ételek leírását is tartalmazza, melyek, mint egyes vidékek kedvelt speczialitásai, valóban érdemesek arra, hogy a konyha gondozása iránt igaz érdeklődéssel viseltető magyar hölgyközönség közkincsévé váljanak.

Ez újabb kiadás sajtó alá rendezésénél sem mutatkozott szüksége annak, hogy a legkitünőbb kútfők után kidolgozott szakácskönyvemen lényegesebb változásokat tegyek. A beosztás maradt a régi. Különös súlyt fektettem a könyv díszesebb kiállítása, a képek szaporítása mellett, számos új magyar étel leírására, így többi közt **az igazi kolozsvári káposzta, Szász Gerőné urasszony kolozsvári lakos ő nagysága** szívességéből ezuttal van először szakácskönyvben híven ismertetve.

*

E helyütt hívom fel a magyar gazdasszonyok szíves figyelmét a könyvnek a **Liebig-féle húskivonat** használatáról szóló fejezetére, mely ép oly tartalmas, mint tápláló pótszer számos ételnek, de különösen a leveseknek, mártásoknak és főzelékeknek kiváló izletességet kölcsönöz, az általam részletesen ismertetett czélszerű használat mellett.

Ezek után azon óhajtással bocsátom útnak ezen új és bővített kiadást, hogy az továbbra is oly közkedveltségnek legyen a magyar hölgyközönség előtt osztályrészese, mint a minőben a lefolyt harminczkét év alatt az ország minden vidékén részesült.

Kelt Budapesten, 1896. február 15-én.

Zemplényi Szabó Antónia.

Előszó a hetedik kiadáshoz.

Az a körülmény, hogy szakácskönyvünknek négy és fél év előtt megjelent hatodik kiadása, a magyar könyvpiaczon oly szokatlanul rövid időn elhelyezést nyert, a jó, izletes és a mellett még sem drága konyha iránt érdeklődő magyar közönségnél, annyira meggyőző bizonyitéka ezen szakácskönyv használhatóságának és közkedveltségének, hogy ezuttal szakácskönyvünk bővebb ajánlgatásától eltekintünk, mert a hatodik kiadásnak ezen gyors elhelyezése azon reményre jogosit fel bennünket, hogy a most közforgalomba bocsátott ezen ujabb kiadás, melyet 58 uj, s ezek közt igen kiváló ételek leirásával gazdagitottunk, ugyanoly kedvező fogadtatásban fog részesülni a magyar gazdasszonyok köreiben, mint az előző kiadások.

Különös gondot forditottunk néhány kitünő halmártásra, melyeket a magyar gentry clubb konyhájának igazi konyhamesterei szivességéből veszünk fel ezen kiadásba, mint a Mornay, tártár, remoulad és biboros mártások. Ezen kiadásba vettük fel első izben a valódi malacztokányt,

mely ezen igaz minőségében, még egyetlen szakácskönyvben sem volt leirva.

Szakácskönyvünk könnyebb kezelhetősége érdekéből annak beosztását egyszerüsitettük, s a tulajdonképeni gyakorlati szakácskönyvet könnyen áttekinthető huszonhét fejezetre osztottuk be, s az egyes fejezetek czimét előtüntető „Tartalomjegyzéken" kivül kimeritő „Betüsoros tárgymutatóval" láttuk el. melyben a könyvünkben leirt összes ételek azonnak feltalálhatók.

Megvagyunk győződve, hogy ezen uj és bővitett kiadást a magyar gazdasszonyok azon szives méltatásban fogják részesiteni, a melynek kiérdemlésére annak átdolgozásával törekedtünk.

Kelt Budapesten, 1900 okt. 31-ikén.

Zemplényi Szabó Antónia.

TARTALOM.

ELSŐ RÉSZ.

A szakácsművészet előcsarnoka.

MÁSODIK RÉSZ.

Gyakorlati Szakácskönyv.

HARMADIK RÉSZ.

A magyar gazdasszony házi kincstára.

ELSŐ RÉSZ.

A szakácsművészet előcsarnoka.

ELSŐ SZAKASZ.

Általános ismeretek.

A legjobb leirása az egyes ételeknek és szakácskészitményeknek csak azon esetben teszi lehetővé a szakácskodás sikerét, ha a szakács a konyha kezelésére vonatkozó, s annak minden részében kellően tájékoztató általános ismereteknek, és a kezelés helyes módjainak is birtokában van. Kedves szolgálatot vélünk tenni azoknak, kik az oly nagyfontosságu szakácskodásban könyvünket használják vezérfonalul, ha részint saját tapasztalataink, részint Európaszerte szaktekintélyekül elismert kutforrások felhasználásával, könyvünk ezen részét is lényegesen kibővitve és átdolgozva bocsátjuk rendelkezésükre.

Mérték-használat. Ezen szakácskönyvben mint súly-, hossz- és ürmértékek, a hazánkban törvény által elfogadott métermértékek, a kilogramm, méter és liter vannak használatban, azoknak a tizedes számrendszer értelmében való beosztásuk szerint.

Önként értetődik, hogy a gyakorlatot nagyban megnehezitené, de szükségtelen is lenne az, ha a szakács mindenben és mindenkor a mérleget, litert kézbe venné, s kimérné például az 5 gramm sót, vagy a fél decziliter eczetet; a jó szakácsnak jó szemmértékkel s jó fogással kell gyakran pótolni a lemérést, s különösen ajánlatos az evő- és kávés-kanálnak ugy ür-, mint sulymértékképen való használása, mert abba könnyen belejöhet bárki, hogy mennyit nyom egy evő-kanál, vagy kávés-kanál liszt, só, paprika stb., megjegyezvén, hogy csak lecsapva és nem tetőzötten használandók ezek biztosan megközelitő mértékül, mert a tetőzött kanalak, sőt minden tetőzött ürmérték csalékony, s igen sok esetben, az erősebb fűszerek használatánál késhegynyi mennyiség elegendő, de e czélra nem kerek, hanem hegyes végü kés használandó.

Szakácskönyvünk adatai az egyes ételkészitéseknél általában a közepes családi viszonyokhoz (5—6—8 személy) alkalmazkodnak; — a mi pedig a fűszerek használatát illeti, — e részben nem szükséges teljesen az előirt adagoláshoz alkalmazkodni, hanem a család izlése szerint lehet az előirtaknál kevesebb vagy több fűszert használni, mert az izlés igen különböző lehet.

Nem ajánlhatjuk eléggé minden szakácskodónak az ugynevezett kóstolást, mert e nélkül, különösen a sóból, fűszerekből vagy sok, vagy kevés jut az ételekbe. Különösen óvakodni kell az elsózástól, a túlfűszerezéstől, mert a hiányzót pótolni lehet, de a felesleget nem tudjuk eltávolitani, s a készitmény élvezhetetlenné lesz. A kóstolásból soka nem elég az egyszeri, — sokkal helyesebb inkább többször, mint kevésszer meggyőződni, és különösen nem mulasztandó el a kóstolás közvetlenül a tálalás előtt, hogy a mutatkozó hiány még az utolsó perczben is pótolható legyen.

Itt kivánjuk megjegyezni, hogy egy jó szakácskönyv csak mintegy utbaigazitás, ujjmutatás kell hogy legyen, igen sok, sőt a legtöbb függvén a szakácskodó jártasságától, pontosságától és különösen jó izlésétől.

Vegyi- és természettani folyamatok.

A tűz. Minden szakácskodásnak a tűz az alapfeltétele. Tüzelésre ma-napság fa, fa- és kőszén, kőolaj és légszesz használtatnak, a konyhatűzhelyek különböző szerkezete szerint. A főzésnél, de különösen a sütésnél kétféle tűznemet különböztetünk meg, és pedig az egyenletesen, nagyobb hőkifejtés nélkül égő tüzet, a mit legjobban a lassan égő barna kőszén szolgáltat, és élénk, ugynevezett gyors tüzet, mely czélra hirtelen égő anyagok, pl. puhafa használandók. A jó tüzelés igen fontos a szakácskodásban, s legczélszerűbb gyakran és inkább keveset rakni a tűzre, lehetőleg egyenlően tüzelni, s a tűzhely ajtaját szükségtelenül nyitva nem tartani, mert ugy sok hőanyag vész kárba.

A tüzelésnél levén, e helyütt emlitjük meg, hogy a melegen izletes ételek alá, s különösen azok alá, melyek könnyen kihülnek, langymeleg állapotban tartott tányérokkal kell váltani; tálalni pedig kellően felmelegitett tálakba kell, s ezek leghelyesebben alkalmas fa- vagy egyéb tálczákon hordassanak körül, vagy kerüljenek az asztalra.

Alapfogalmak a sütéshez és főzéshez.

Főzés alatt az értetik, a mikor a hus vagy más élelmiszer (többnyire) nyilt fazékban, sok vizzel, vagy vizes folyadékkal puhára főzetik.

Pörkölés, fonnyasztás, gőzölés (smórolás) alatt értetik, ha fedett lábasban, kondérban (casserole) kevés viz mellett főzetik meg a hus és egyéb.

Sütés: serpenyőben, a hus és egyéb élelmiszerek megpuhitása zsirral, kevés vizben.

Sütés: széles tepsiben kevés zsirral, viz nélkül.

Zsirban sütés (*kirántás*): mély serpenyőben bő, forró zsirban.

Roston sütés: a roston s leginkább a tűzgázok hatása által.

Nyárson sütés: a nyársra huzott husnak, nyilt tűz mellett, ugyancsak a tűzgázok hatása által való elkészitése.

Alakitás (dressirozás): mindenféle husnemeket, szárnyasokat s általában minden étanyagot tetszetős formába hozni (lásd a III-ik fejezetet).

Fehérités: gyümölcsnél, főzeléknél, a forró vizzel való leöntés, leforrázás (lásd a III-ik fejezetet).

Áttörés (*passirozás*): a husnak, főzeléknek szitán vagy szőrkendőn való keresztül hajtása.

Tüzdelés: vékonyra vágott szalonna-daraboknak a husnemüekben a tüzdelő tűvel elhelyezése; — némely esetben a pecsenyét helyesebb a sütés előtt szalonna-szeletekkel befedni (lásd a III-ik fejezetet).

Kiáztatás: borjuvelőt, s általában sok vért tartalmazó húsféléket langymeleg vizben addig tartaní, mig azokból a vért a viz kihuzza.

Vizfürdő: használtatik minden gőzben készitendő ételnél, és pedig egy réz- vagy pléh-edénybe két ujjnyi viz töltetik, annak a tetejére egy farostély, s erre állittatik az edény, melyben az étel készül, és pedig ugy, hogy ezen edény fenekét a viz érje. A fürdő-edény befedendő, s a fedő tetejére parázs helyezendő, s az étel lassan főzendő.

Szinités: a zavaros huslé átlátszóvá tétele, — kihütés és a zsiradék eltávolitása által, minek megtörténte után egészen sovány ökör-hust három tojásfehérjével mozsárban finomra kell törni, s aztán szép lassankint a már fővő levesbe belekeverni, s az egész levest kifeszitett asztalkendőn átszűrni. Ezen levesnek teljes átlátszó aranysárga szine van.

Marinirozni: beeczetelni, vagy valamely hust, halat csipős mártásban állatva porhanyóvá, éles ízűvé tenni. A mártás eczetből, fűszerekből és gyökerekből készül, melyben a hus több órán át hagyandó.

Panirozni: a forró zsirban kisütendő húst és egyebet vajban vagy elhabart tojásban megmártani, aztán finom zsemlyemorzsában meghentergetni.

Lehamvazni: nyálkás halakat izzó hamuval ledörgölni.

Perzselni: baromfit koppasztás után gáz- vagy borszesz-láng, vagy izzó parázs felébe tartani, mi által a visszamaradt pelyhek is eltávolittatnak.

Besózni husokat. Igen jó besózási anyag a következő: 950 gramm konyhasó és 30 gramm salétromsó, — melyhez nyári időben 20 gr. borsavat, télen 20 gramm czukrot kell vegyiteni, s az egészet 4 liter folyam- vagy forrás-vizben kell feloldani. Besózásra kell sonkánál 35 nap, szalonnánál 25 nap, nyelvnél 16 nap, ludnál 6 nap.

Élesiteni: a mártásnak czitromsavval vagy tárkonyeczettel éles izt adni.

Formálni: a köritéshez való burgonyát, külön e czélra készitett s különböző alaku késekkel kivágni.

Füstölni: lehet husnemüeket, halakat fazsarátnok-füstön, mely elvonja az étanyag nedvességét, a jó izt pedig a füstben levő kreozot adja meg. A gyors füstöléshez 1 rész faeczet, 2 rész viz szükséges, mely folyadékba + 20° C. mellett a hus bemártatik és szellős helyre tétetik. A bemártás 1—2 óra mulva ismétlendő.

A hus eltartása faszénporral való bő behintéssel eszközlendő. Az igy behintett hus szellős helyen függesztendő fel, használat előtt forró vizzel jól le kell mosni, s főzés vagy sütés közben a szénpor rossz izét nehány darabka izzó faszénnek a lébe való bedobásával lehet elvenni.

Porhanyó csak az a hus, mely legalább 3—4 napig hüvös helyen állott, a porhanyóságot elő lehet segiteni azzal, ha a jó kimosott hust éjjelre a félig kihült sütőbe teszszük.

Késziteni; hús- és egyébféléket, a hozzájok való mellékletekkel csinosan disziteni.

Leizzasztani: hust, lisztet, főzeléket forró zsirban, vajban piritani.

Lepikkelyezés előtt a halat egy pillanatra forró vizbe kell mártani.

Megkötni; (legirozni), a mártásokat tojássárga vagy viz hozzákeverésével sürűbbé tenni. (Lásd III-ik szakasz).

Megkelni jelenti, ha a tésztához, melyből a keményitő liszt egy része mint czukor kiválik, élesztőt adunk, s ez a kivált czukrot szénsavvá alakitja át, ezzel a tésztát meglazitja, és könnyebben emészthetővé teszi.

Panade: a tejbe áztatott, kífacsart zsemlye, mely a tüzön forró vajjal megkavartatik, aztán tojássárgával megköttetik. (Lásd III-ik fejezet: Bundázás).

Puhára főzését a husnak, főzeléknek elősegiti kevés szénsavas nátronnak, vagy eezetnek hozzátétele, és ha a fazék azon helyére, hol a viz legjobban forr, egy darabka üveget teszünk.

A különböző pecsenyék sülési ideje roston.

1. Marha alsó borda (300 gr.)	10 percz	csendes	tüznél
2. Beefsteak (200 gramm)	7 „	„	„
3. Ürüszelet (126 gramm)	6 „	gyors	„
4. Ürüvese	4 „	„	„
5. Borjuszelet (200 gramm)	9 „	csendes	„
6. Sertésszelet (200 gramm)	9 „	„	„

A szeletek tojásba és zsemlemorzsába burkolva 1—2 perczczel tovább sülnek meg.

Nyárson sütésnél.

1. Rostbeef $1^1/_2$ kilogramm	1 óra	alatt.
2. Ürü-czomb $2^1/_2$ „	45 percz	alatt.
3. Borju-borda $1^1/_2$ kilogr.	50 „	„
4. Sertés-borda $1^1/_2$ „	1 óra 50 „	„
5. Pulyka (fiatal) 2 kilogramm	1 „ 40 „	„
6. Liba 4 kilogramm	1 „ 45 „	„
7. Hizott jércze 2 kilogr.	50 „	„
8. Tyúk $1^1/_2$ kilogr.	30 „	„
9. Galamb	15 „	„
10. Fáczán	35 „	„
11. Fogoly vagy nagyobb szalonka	15 „	„
12. Apró madarak	6 „	„
13. Kacsa	15 „	„
14. Nyulgerincz	30 „	„
15. Házi-nyul	15 „	„

MÁSODIK SZAKASZ.

Az élelmi szerekről (étanyagokról, étszerekről).

Az élelmi szereknek alapos ismerete a legelső, a mi a szakácsnénak is különösen szükséges. A természetnek mindhárom országa szolgáltat a konyhához anyagokat: a legnemesebbeket az *állatország;* a legtöbbet és leghasznosabbakat a *növényország;* az *ásványország* szolgáltatja a *sót*, e nélkülözhetetlen fűszert és a vizet, a szilárd természeti anyagok általános segédszerét.

Az étanyagok megszerzésénél épen ugy, mint felhasználásánál sok *körülmény* van, (melyeket minden okos szakácsnénak saját

különállásában kell felismerni és megitélni), és ezek közt különösen leginkább tekintetbe veendők az *évszakok*, t. i. hogy mikor szerzendők be az étanyagok, és mikor vannak azok erejök teljében és legjobb izükben.

ELSŐ OSZTÁLY.

Élelmiszerek az állatországból.

Azon ételek, melyekhez melegvérü állatok szolgáltatják az anyagot, (néhány vizi állat kivételével) rendesen *húsételeknek* neveztetnek, amazok ellenben, melyeknek anyaga hidegvérü állatoktól, hüllőktől, héjanczoktól valamint néhány melegvérü állattól vétetnek, *bőjti étel* név alatt ismeretesek.

Mi itt az élelmi szereket szolgáltató legfontosabb állatokat természetes rendjök szerint számoljuk elő, megjegyezvén mindenkor a legszükségesebbet azok használatára vonatkozólag.

I. REND.

Négylábú házi állatok.

A szarvasmarha.

Az ökör,

a legjobb, általánosan használt, minden évszakban élvezhető húst, a tulajdonképeni marhahúst adja. Világos-veres, gyöngéd szálakkal s az ízmok között kövérséggel. Ha azt akarjuk, hogy egészen porhanyó legyen, a húsnak, miután az ökör levágatott, még néhány napig kell állani. A bika s a bivaly húsa, mely utóbbi a szarvasmarhának egy külön neme, nem jó ízü, s kellemetlen szagu. A tehenet is vágják, de ennek húsa kevésbé jó.

Az ökörnek, lehuzott bőrén kivül, minden testrésze élvezhető.

A mészáros két *hátszint*, két *mellék-hátszint*, két *szegyfejet*, két *vesepecsenyét*, két *fartőt* és két *felsárt* vág ki; a *váll* és a többi rész apró darabokra vágatik.

A fej és az allábszár nyomtatékul szolgál.

A *nyelv* háromféleképen adatik el, frissen, füstölten és besózva.

A *felső szájpadlást* többféle ételre lehet használni.

A *paczal* becsináltnak jó, és sokféleképen lehet elkésziteni.

A *lép* és *máj* marhahússal főzve jóizü levest adnak, s hasonlóképen többféle módon készithetők el.

A *sziv*, *tüdő és lábak*, valamint minden bélnemü az ugynevezett paczal-főzőknél már főve kaphatók.

Még az ökör-*fark* is használtatik nagy asztaloknál, különböző módon elkészitve.

A marhahus jósága a marha jóságától, a darab választásától, a bizonyos ideig való fekvéstől és porhanyóra veréstől függ. A fartő és vesepecsenye minőségileg a legjelesebbnek tekintetik, s különösen mint nagy asztali darab becses.

A borjú

mintegy hat hetes korában adja a legjobb húst, kivált ha ezen időnek nagyobb részén át tejjel táplálkozott, s aztán minden kinzás nélkül levágatott.

Hüvös helyen nyárban 3, télen 6 napig is eláll (különösen bőrében). A borjúhús is egész éven át használtatik, különösen deczembertől juniusig. A borju a következő darabokra vágatik:

Miután megnyuzatott, két egyenlő fél részre, s mindegyik fél ismét egy *elő-* és *hátsó negyedre.*

Az előnegyed ismét három részre vágatik, nevezetesen a *szegy*, *lapoczka* és *hátszinre*, a miből az ugynevezett karbonádok és szeletek készittetnek.

A hátsó negyed a vesepecsenyét és a czombot adja.

Hogy a borjúhús *jóságát* megitélhessük, meg kell nézni, ha fehér, kis bordájú s a veséknél kövérséggel benőtt-e, valamint a háton fedi-e kövér, hasonlóképen fehér bőr.

A *nyomtatékot*, nevezetesen: a fejet, lábszárakat, beleket és májat csak frissen kell venni, mivel nem állanak el sokáig.

A vesepecsenye és czomb a legjobb pecsenye-darabok.

A juh- és ürü-

hús leginkább juliustól novemberig élvezhető, de hegyes vidékről az egész éven át lehet kapni. Legjobb a 2—3 éves ürü. Az állat ugyanazon módon daraboltatik fel, mint a borjú, a nyomtaték kivételével. A jól használható hús sötétveres szinü, igen kövér s csontja kevés. Ha azt akarjuk, hogy jó porhanyó legyen, bőrét lehuzzuk, s hüvös helyre mintegy nyolcz napig felakasztjuk.

A bárány-

nak, vagyis a fiatal juhnak húsa legjobban használható 5—6 hetes korában, februáriustól juliusig. A jerke többre becsülendő.

A húsnak fehérnek, a veséknél kövérnek, s a háton fehér kövéres bőrrel bevontnak kell lennie. A bőrében is eláll hüvös helyen 3—4 napig, s egészen friss marad.

A bárány négy részre vágatik, u. m.: két *mellsőre* és *hátsóra*, a két mellső darab ismét a *szegyre, szegyfejre* és *lapoczkára*, a két hátsó adja a *czombtövet* és *czombot.* Ha a bárányhús nagyobb asztalnál adatik fel, a két hátsó negyedet együtt hagyjuk, s az báránynyúl nevet visel.

Nagyobb háztartásnál mindenkor jobb *egész bárányt* venni.

A sertés (disznó).

A házi sertés.

Ezen állat a konyhában jeles használatnak örvend. Zsirja a legtöbb ételnek alkatrésze. Különösen a szalonna bir fontossággal. Ez vagy frissen használtatik, vagy megfüstölve eltétetik, rendesen azonban a többi kövérséggel együtt zsirrá olvasztják.

A sertéshús legjobb októbertől áprilisig.

Leghasználhatóbb, legegészségesebb és legizletesebb az ugynevezett süldő húsa, mely legfeljebb 30—40 fontot nyom. A hizlalt sertés csak mint szalonna és füstölthús jön alkalmazásba. A sertésnek mája, tüdeje, vére és belei hurkák és kolbászok készitésére használtatnak, és pedig ugy a süldőké, mint az öregebb sertéseké.

A disznóhúsnak nem szabad soká állani, mert különben megromlik, s vigyázni kell, nehogy borsókás legyen. Ez megismerhető, ha különösen a tüdőben fehér kendermagnagyságu foltok vannak. Ezen borsókák emberben galandféreg előállására idéznek hajlamot elő.

A süldőnek első negyede, a mell és lapocz, többnyire tormás húsra jó, répával és káposztával is használtatik, s felfüstölve a főzelékre rakatik, vagy gombóczhoz és sódarastésztákhoz is használják. Orra rendesen főve, lábai kocsonyának készittetnek el. A sonka megsüttetik, páczoltatik, vagy megfüstöltetik, valamint a sertéshús legnagyobb része is jó füstölve.

A malacz

legjobb 3—6 hetes korában, s az egész éven át élvezhető. Malaczot legkönnyebben lehet kapni késő ősztől kezdve egész a tél végeig, mert ekkor nehéz azokat felnevelni. Nem szabad soká tartani, hanem mindjárt a megszúrás után meg kell tisztitani és koppasztani, s felakasztván, nemsokára felhasználni. A malaczot a következő módon lehet gyorsan megtisztitani: mindjárt a leszúrás után, ha elvér-

zett, porrá tört bodnár-szurokkal behintjük, forró vizzel leforrázván, megkoppasztjuk. Erre belől megsózatván s előkészittetvén, közönségesen megsüttetik. Néha megfőzve, vagy mint becsináltat kocsonyával használják. A magyar konyhában az oly izletes tokányt és pörköltet készitik belőle.

II. REND.

Négylábu vadak.

A vadhús izletesebb és egészségesebb, mint a szelid állatoké, de kevés levén a zsirja és kocsonyája, ritkán alkalmas levekre és levesekre.

Már a házi állatok húsa sem minden időben élvezhető, de még nagyobb mértékben áll ezen eset a vadaknál, melyek minden faja legjobb élvezhetőségének megvan a maga határozott ideje. A szarvas, őz, zerge és nyúl *rőtvad* nevezet alatt általánosan használtatnak. Ritkább a *feketevad*, vagyis a vadkan.

Itt helyén lesz egy megjegyzés a vadhús *fekvésben való megéréséről.* Az arányszerü *porhanyitó fekvés*, mi által a hús ize finomabb lesz, minden vadnál szükséges, de egész a rothadtszaguságig való eltevés mellőzendő. A mit az el nem kapatott és mesterkéletlen ember rothadtnak és büzösnek nevez, az némely elkényeztetett inyencznél porhanyó és vadszagú.

A szarvas.

Ez két részre, u. m. *mellső* (nyak, mell, lapocz és hátszin) és *hátsó* részre, (hátpecsenye és czimer) osztatik. A *czimer* tulajdonképen a czombnak csak felső része, (a marhánál: fartő), s a legjobb darab. Szép sültet ád a szüzpecsenye is, (a marhánál vesepecsenye.) A lapocz rendesen párolva készittetik.

Az őz.

Ezen a szarvashoz annyira hasonló állatot, és pedig az őztehenet október 16-ától deczember 31-ikéig, az őzbakot április 1-től január 14-ikéig szabad csak lőni, husa azonban őszszel legjobb. A czomb és hátszin jó pecsenyét adnak, a nyak, lapoczka és szegyből barna becsinált készittetik.

A nyúl.

A mezei nyúl

jő nálunk elő leggyakrabban. A nyúl a vadászati törvény szerint csak az augusztus 16-tól január 31-ikéig terjedő időszakban lőhető. A cserjés magaslatokon élők, a félig kinőttek a legjobbak. Az öregebbeket eczetbe kell páczolni s megtűzdelni. A fiatal nyúlakat az öregektől egy lencsenemü dudorodás által lehet felismerni, mely az előlábakon mindjárt az izület felett van. A nyul előrésze, vagyis az aprólék rendesen darabokra vágatván, barna, híg mártással készittetik el, a derékből s czombból pedig pecsenyét készitenek.

A vaddisznó

feketés szinéről *fekete vadnak* is nevezve, mint nagy *disznó* (6 éven felül) és *vadkan* (3 éven felül) szeptembertől februáriusig lövetik. A vaddisznónak nincsen szalonnája. A mint a többi vadhus az állás által izletesebb lesz, a vadkané épen ellenkezőleg a fekvés által veszit izletességéből.

A medve

húsa, ha fiatal, kellemes, különösen az északi országokban kedvelik. Sonkája az öreg medvének is használtatik, de ez kemény és szivós. Előkelő asztalokra a medve-fej és talpak, mint nyalánk falatok kerülnek fel.

III. REND.

Fehérhusu szárnyasok (Házi szárnyasok.)

A tyúkfaj.

A hazai szárnyasok minden évszakban kaphatók, csak februárius, márczius és áprilisban ritkábban, miután ekkor kotlanak. Már májusban lehet kapni csirkét, fiatal libát, s juniusban pulykát is.

A csirke egész szeptemberig kapható. Októberben már jérczékké nőttek. November már kinőtt pulykákkal kappanokkal szolgál. A galamb egész éven át, és mindig egyenlő jó minőségben található a piaczokon.

A kakas és tyúk.

A vén kakasok és tyúkok rendesen csak marhahússal főzetnek, hogy a levest erőssé tegyék, a porhanyóra főzött hús becsinálva,

vagy más apróbb ételekhez használtatik. A tarajok más ételek diszitésére szolgálnak, vagy külön is készittetnek el.

Fiatal, kinőtt kakasok és tyúkok, melyeknek húsa még gyenge, különféle módon készittetnek el, s kiherélve az oly izletes kappan- és *jércze*-hust adják.

A kappan,

ha meg van fagyva, soká eláll. Rendesen sütik vagy párolják.

A jércze,

tulajdonképen kinőtt s még a tojás megkezdése előtt kiherélt tyuk, mely meghizlaltatik. Sokan a jérczét többre becsülik a kappannál. Éppen ugy készittetik el, mint a kappan. Nálunk csak a fiatal, félig kinőtt tyukokat nevezik jérczének, s ezek különféleképen készittetnek el.

A csirkék

részint öt-hat hetes, részint idősebb korukban használtatnak.

A nagyobb csirkéket a ketreczben kell kissé hizlalni, hogy kövérséget s kellemes izt nyerjenek. Különféle módon használtatnak, nevezetesen leginkább főve, sütve, töltve és kirántva.

Házi galambok.

A házi galambok különösen mint fiókák félig kinőve használtatnak. Az öregebbek husa szivós és nehezen főzhető puhára. Egész éven át használtatnak, de legjobbak a zöld borsó idejében.

A kövér fiókák többnyire megsüttetnek, töltetnek vagy kirántatnak, s pástétom is készittetik belőlük.

Pulyka.

Ezen nagy állat lefejeztetvén, azzal éppen ugy bánnak el, mint a kappannal. A fiatalok a legjobb pecsenyét adják. Az öregebbeket fekvésben kell porhanyósitani s megtűzni.

Vizi szárnyasok.

A lúd, liba

többnyire pecsenyének való, feje, szárnya és zuzája (az aprólék) becsináltnak vagy levesbe, s nálunk az annyira kedvelt ludas rizskásához mint aprólék. Legjobb a kövér, hizlalt, fiatal liba. Az öregeb-

bek, különösen egy éven felül, egészséges ételt adnak. Pár napig szárazon megtisztitva kell állaniok, s a finom pelyhek teljes letisztitásáig szurokporral behintendők, aztán forró vizzel (mint a malacz) koppasztandók.

Az izletes lúdmáj, melynek megnövelése miatt tömetnek és hizlaltatnak különösen a ludak, különféle ételekhez, a szebbek töltelékekhez és pástétomokhoz használtatnak.

Sohasem szabad ennek soká állani, mert mindennap veszit becséből, s azért mielébb fel kell használni.

A rucza, kácsa

is nyerhet mesterséges táplálás által nagy májat, s egészben véve ugy bánunk el vele, mint a libával, csak hogy a fej és a végtagok nem vágatnak le, hogy azok (mint a ludaprólék) különösen használtassanak.

Hogy a kacsa olajos izét elveszitse, a levágás előtt 2—3 héttel odahaza tartván, áztatott kukoriczával kell tömni.

Legjobb 3—4 hónapos korában, különösen julius és augusztusban.

IV. REND.

Vad szárnyasok (*tollas vadak*).

A fajd-tyúkot

lőni egyáltalában nem szabad, a kakast pedig csak márczius hó 1-sejétől május 31-dikéig. A fiataloknak mellén *fehér* tollak vannak, s nyaka egészen szürke, az öregebbeknek tollazata egészen *fekete*, aranyfényes nyakkal és veres szemekkel. Az öreg fajd-kakast nyolcz napig illatos páczba kell tenni, miután előbb már ugyanannyi ideig hüvös helyen felakasztva függött a légben. Fiatalon izletesb pecsenyének, de hideg pástétom is készithető belőle.

A túzok

épen ugy lövetik, mint a fáczán s ugy használtatik, mint a fajd.

A fáczán

vadon él, de kertekben is tenyésztetik. A szabadon élők a különös vadíz miatt a tenyésztetteknél többre becsültetnek, valamint a fiatalok az öregeknél. A fiataloknak kerek, igen puha, gyengéd lábaik

vannak, az öregek hegyes sarkantyúval birnak s kövérebbek is. Ezen fajból a hím általában nagyobb és szép barna, aranyos szinü tollazattal bir. A nő tollazata szürkés. A vadászat ideje augusztus 16-tól január 31-ikig tart. November végeig egészen kinőnek. Minden fáczánt a használat ideje előtt több napig kell fekvésben hagyni.

A fogoly-madár

augusztustól decz. 31-ikéig lövetik. A fiatal foglyok, melyek sokkal gyengédebbek, kerek, az öregek hegyes evezőtollaikról ismerhetők fel.

A fürj

igen kövér, és augusztus 15-étől kezdve az ősz kezdetéig élvezhető, amidőn ismét vándorolni megy. A fürj kora épen mint a fogolyé, az evező tollakról ismerhető fel.

Párolva és sütve igen izletes.

A szalonka

nálunk tavaszszal és őszszel kapható. Őszszel kövérebb és izletetesebb. Legjobb pecsenyének, ámbár sok másféle ételt is lehet késziteni belőle. A belek tartalmukkal együtt készittetnek el.

A fenyves-madár, fenyő-rigó,

a többi rigóktól fekete csőre és fekete lábai által különbözik, leginkább fenyőbogyóval táplálkozik, hozzánk csak őszszel jő, s rendesen sütve vagy piritva használják.

A pacsirta.

Ezen fajból különösen a mezei pacsirta aratás után a legkövérebb és legizletesebb, s különösen pecsenyének jó. Különben a pacsirtára, mint éneklő madárra az 1883. XXI. törvény 9. §-a szerínt egyáltalában nem szabad vadászni.

A különféle kis madarak

többféle módon készittetnek el. A nagyobbak szalonnával és zsemleszeletekkel nyárson süttetnek meg, s a kisebbek pároltatnak.

A vad-liba és kacsa

csak igen fiatal korában, a mit a fekete lábakról lehet felismerni, alkalmas pecsenyének, ha öreg (lába megsárgul), még akkor is megsüthető, ha előbb néhány napon át feküdt s páczoltatott, de jobb savanyú lében. Azonban vigyázni kell, hogy a sok fekvésben meg ne szagosodjanak.

V. REND.

Halak (mint bőjti ételek).

A halak édesvizi (folyók és tavakban élők), és tengeri halakra osztatnak fel. Általános szabály szerint a halak legjobbak az r-es hónapokban.

Tavaszszal a halak soványak és kevésbé izletesek, annyival is inkább, miután rendesen ezen időben ikráznak. A friss és rövid állás után főzött halak a legegészségesebbek, jól meg kell sózni, és eczettel, néha gyenge fűszerrel kell elkészitni.

Folyóvizi és tavi halak*)

A halnemek között, melyek hazai folyóinkban és tavainkban előjönnek, a ponty, csuka és a fehér hal, valamint a kis halak közönséges, — az egész lazacz-, pisztrángfaj és a viza, angolna, süllő, fogas, kecsege és még több mások a nemesebb halak közé számittatnak. Mindezek kaphatók halpiaczainkon. Őszszel és télen a legegészségesebbek és legizletesebbek, az ikrázás idejében azonban (junius—augusztus) semmikép sem ajánlandók. A csuka és ponty a legkedveltebbek.

A fiatal és apróhalakat élve kell a konyhába hozni ; a nagyobbaknál az nemcsak szükségtelen, hanem némelyeknek, mint a nagyobb csukák, több napig kell hideg hőmérsékben állaniok (10^0 R.), hogy gyengédebb és finomabb ízt nyerjenek. Csak rothadásba nem szabad átmenniök. A frisseséget a kopoltyúk élénk vörös szinéről lehet felismerni.

Nagy figyelmet kiván a halak főzése. Minden a kellő mértéktől függ.

A halat jól meg kell főzni, de még sem épen erősen, nehogy a hús a sok főzés miatt lehulljon. Sohasem szabad sajátságos izét

---

*) A folyóvizi és tavi hazai halakra nézve az 1888-ik évben alkotott halászati törvény tilalma időket állapitván meg, ezekre az olvasó figyelmét felhivjuk.
Zemplenyi Sz. Antónia.

elvesztenie. Hogy ezt elérjük, a különböző adalékokra, a viznek sóval való vegyitésére, a főzés kisebb és nagyobb fokára kell tekintettel lennünk. A halat vagy magát készitjük el mint ételt, vagy jó levet vonunk ki belőle. A hal tálaláskor se félig nyers, se igen puha vagy szétfőzött ne legyen.

Hogy ezt elérjük, nem szabad előbb a vizbe tennünk, mint midőn az a forrás legnagyobb fokát elérte. Ezen hőség által a hal külső része hirtelen összehuzódik s a hús sokkal erőteljesebb és izletesebb lesz.

A ponty,

különösen a közönséges, általában ismeretes, s legjobb az 1—2 kilogrammos. A tavi pontyok agyagos ízt kapnak, s e miatt használat előtt néhány napig folyóvizben kell azokat tartani. Különböző módon készittetnek el. Többnyire kalapácsal főbe üttetnek. Az ikrák és a többi belső részekből az epe, hólyag és belek vigyázatos eltávolitása után szabály szerint halleves készittetik.

Ki állott pontyot (vagy általában halat) használ, vesse el az krákat és beleket,'mivel többnyire ártalmasak, sőt nem ritkán mérges hatásuak. Ha egészségeseknek vélt halak beleit akarjuk használni, ugy legalább is egészen frisseknek látszassanak azok.

A csuka

január és februáriusban a legjobb és legizletesebb. Mája, melytől az epehólyag vigyázva elválasztandó, nyalánk falatnak tartatik. A többi belső részek nem használhatók. A csukát használat előtt jól le kell tisztitani, és felvágván, kimosni.

Sokat veszit izéből hosszu főzés által, s mint a ponty, többféle módon készittetik el. A tejes hal jobb, mint az ikrás.

A süllő

izletesebb, mint a csuka, s ennek is állani kell kevés ideig; a jég között több hétig el lehet tartani. Megtisztittatván, bele kivettetik; és megmosatván, rendesen egészben vagy szétdarabolva, sóvizben megfőzetik s vajas mártásban tálaltatik fel. Más módon is lehet elkésziteni, mint a csukát. Belét nem használják.

A fogas

nálunk csak a Balaton tavában jő elő, a süllőhöz egészen hasonló s épen ugy bánunk el vele, mint a süllővel.

A tok, viza és harcsa

s hasonló nagy halak csak mint nagyot mutató asztali darabok; a viza és harcsa csak darabokra vágva használtatnak és többnyire sütve és főzve.

Az ángolna

igen kövér és a pikkelyeken felül nyákos hártyával bir. Megölvén, bőrét sóval bedörzsöljük, s az uszonyok megett kereken felvágjuk, hogy visszafelé lehuzzuk, a mely műtétnél a fej leszegezendő. Könnyebben lemegy a bőr, ha a halat két perczre parázs-tüzre teszszük, többször megforgatjuk, és akkor a bőrét asztalkendővel ledörzsöljük. Az ángolna, ha csak lehetséges, élve hozassék a konyhába. Többnyire megsüttetik, de fűszeres füvekkel is szokták főzni.

Az egész lazacz-faj,

a lazacz, lazacz-pisztráng, a közönséges pisztráng stb. gyöngéd, erőteljes, különösen izletes hússal bir. Mindezen halak többnyire kékre főzetnek, és szárazon, egyszerüen diszitve tálaltatnak fel, hideg mártással, többnyire olajjal s eczettel leöntve.

Kékre főzve is küldetnek el (tulajdonképen csak leforrázva), s ezen esetben a használat előtt egészen át kell azokat főzni.

Különösen étvágygerjesztő a lazacz-pisztráng húsának rózsás szine.

A kis pisztrángok zsirban is kirántatnak. Előitélet az, hogy a pisztrángokat egészen frissen, a megölés után mindjárt meg kell főzni, ellenkezőleg húsuk kemény és száraz marad, felreped és semmit sem mutat, mig ha pár napig porhanyosódnak, ugyanugy elkészittetvén, igen gyengéd és finom izü húst nyernek.

Az apró halak (czigány-halak)

vagy egészen megfőzetnek és süttetnek, vagy más módon készittetnek el.

VI. REND.

Különböző (mint bőjti ételek), a halak közé sorozott állatok.

A vidra

gyakran előjő nálunk. Bőre, mint a bárányé vagy nyúlé, lehuzatik, vizben kiszivatván, besózatik, mire nagy darabokra vágjuk, bőjti lében főzzük, s különféle módon készitjük el. A hátsó czombok

páczolva vagy beeczetelve süttetnek meg. Húsa inkább szívós, halízű és szagú, nehezen emészthető.

A vizi-tyúkok és bukdács-kacsák,

melyek nagyobb részben a vízben és vízi állatokkal élnek, rendesen a halpiaczon árultatnak, mint a vad-kacsák megpároltatnak vagy süttetnek, csak azon különbséggel, — miután bőjti étkekül szolgálnak —, hogy húsadalék nem tétetik hozzájuk. A fekete vízi tyúknak kicsiny, olajos, nehezen emészthető húsa van, csak a barna vízi-tyúk és bukdács-kacsa húsa ízletes.

A tekenős-béka

egész éven át kapható, de deczembertől februáriusig ritkábban. A közönséges mocsárteknőcz a leggyakoribb és legjobb.

Az elkészitésnél feje és lába levágatnak, a meddig a teknő alól kiérnek.

Ha elvérzett, és a külső, fekete-tarkás pikkelyek levétettek, sós vízben megfőzetik, míg húsa egészen puha lesz. Ekkor a két teknő szétszakíttatván, a hús kivétetik; a lábról és többi részekről a fekete bőrt lehúzzuk és a májat, miután az epehólyag és a belek óvatosan eltávolíttattak, a sárga tojásokkal együtt, melyeket néha a teknőcznél találunk, további használatra elteszszük.

A teknőcz maga négy részre vágatik, és egészben is, a tekenővel együtt, miután a finom fekete bőrtől megtisztíttatik, bőjti levesben megfőzetik.

Az osztrigát,

ha csak lehetséges, frissében kell élvezni. Felnyittatván, a felső fedél eltávolítása után a széle letöröltetik, s vagy czitrommal nyersen tálaljuk fel, vagy különböző módon készítjük el.

A nagy folyóvizi kagylót,

sőt a kis pataki kagylót is lehet szardellával, borssal és olajjal megsütni és piritani, s azok mint az osztrigák, czitromlével élvezhetők, s ezeknek, így jól elkészítve, nem igen állanak íz dolgában utána.

A békák

nyáron vagy őszszel fogatnak, télen pedig a pinczékben élve tarthatók. A nagyobbak többre becsültetnek. Igen frisseknek és tiszta fehéreknek kell lenniök. Lenyúzatván, kevés ideig állanak el. Rendesen

csak a czombok, a gerincznek egy részével főzetnek meg, mint vagdalék, vagy süttetnek meg, mint karbonád, a mellső részek pedig bőjti levesekhez és mártásokhoz használtatnak.

A csigák

csak késő ősztől fogva, a midőn bezáródnak, jók és élvezhetők, tavaszig, a midőn ismét kinyilnak. Legjobb azokat gabonában tartani, és forrón megfőzve, eczetes tormával vagy más módon elkészíteni.

A rákok,

különösen a folyó- és patak-rákok igen kellemes ételt adnak. Májustól szeptemberig a legízletesebbek, különösen junius és juliusban, általában az r nélküli hónapokban.

Legízletesebbek, s gyomorkövük is a legnagyobb, ha az új héj, mint bőr, már képződött, s a régit még nem vetették el. Ezt arról ismerhetni meg, hogy főzetvén, fekete marad. Ezek mindig külön, nyalánk falatokként találtatnak fel. Miután ezen állapotban a porhanyó héj minden részekről könnyen leválik, azt korábban is el lehet óvatosan távolítani.

Legjobb a tojó, ha tojás van benne, farka szélesebb, mint a hímé. A pataki rákok különösen ízletesek, habár nem mutatnak annyit, mint a nagy, folyóvízi rákok. Többféle módon készíttetnek és használtatnak.

A kisebbeket, miután farkuk elvétetett, ollóik és a gyomor eltávolíttatott, valamint a nagyobbak mellét és lábait rákvaj-készitésre használják.

A tengeri rákok és tengeri pókok

rendesen leforrázva jönnek hozzánk; de ha nyersen és feketén kapjuk, akkor sós vízben, vöröshagymával, fűszerrel s eczettel kell jól elfőzni, s hidegen és egészben feltálalni. Csaknem mindig hidegen, eczettel és olajjal élveztetnek.

VII. REND.

Állati termékek.

A tej.

A házi állatok teje, különösen a tehéné, az egész éven át a legkülönbözőbb módon használtatik a konyhában. Május és juniusban a legjobb.

Hogy a megalvástól megóvjuk, tiszta edénybe és savaktól távol, hűvös helyen kell tartani; legjobb minél hamarabb felforralni, de vigyázni kell, nehogy megkozmásodjék. Nyáron hamar megalszik.

A tej három alkatrészre válik szét:

Tejfel (melyből vaj készittetik), *túró* (sajt) és *savó* (sajtvíz).

A savó

egészséges ital, s különösen mellbetegnek ajánltatik. Tejczukrot tartalmaz.

A tejfel,

mely, ha a tej nyugodtan áll, a felszinre száll.

Ha a tej megsavanyodása és megalvása előtt le nem szedetik, megsavanyodik, s ekkor savanyú tejfel a neve, miből többnyire vaj készül.

A vaj

tavaszszal legjobb, a midőn már a tehenek zöld fűvet kapnak s a májusi vaj hires, mig a télen készitett kevesebb becscsel bir. Hoszszabb eltartásra meg kell sózni. Nálunk ez nem igen van használatban.

A vajból olvasztás által nyerjük az úgynevezett

Olvasztott vajat.

A legtisztábbat és legtartósabbat kapjuk, ha a vajat nem forraljuk, hanem meleg helyen, vagy vízfürdőben hagyjuk jól szétfolyni, s a tisztátalan rész leülepedvén, a tiszta zsiradékot leöntjük s elteszszük, az üledéket pedig mindjárt felhasználjuk.

A túró

a tejnek összemenéskor összehúzódó szilárd alkatrésze, kevés tejfellel sajttá készittetik, vagy különböző ételekhez használtatik.

Tojások.

A konyhában csaknem kizárólagosan tyúktojások használtatnak. A tojás, valamint bőjti napokon igen szükséges, sőt számtalan étel készitéséhez nélkülözhetlen, épen oly általánosan önálló étkül is szolgál; csakhogy a választásnál tekintettel kell lenni a friss tojásokra, miután, különösen a meleg évszakban, nem állanak el sokáig. Legegészségesebbek a híg tojások. A keményre főzöttek vagy kirántottak nehezen emészthetők. Azért nem jó oly ételekbe sok tojást adni, melyek készitésére nagy hőség szükséges.

MÁSODIK OSZTÁLY.

Ételek a növényországból.

I. REND.

Lisztes gyümölcsök.

Lisztgabnák.

A *rozs*, *kukoricza* és *búza* csak mint liszt és dara jönnek alkalmazásba a konyhában. Különös tekintetet érdemel a *buzaliszt*, melynek, finomsága szerint, különböző nevei vannak (rendesen számokkal neveztetnek, 00, 0, 1, 2, 3, 4 stb.). A közönséges barna liszt nem igen használtatik a konyhában, hanem a kenyérnek való liszttel kevertetik. A lisztet, mielőtt a ládába tennők, jól ki kell száritani a légen, s a ládában is többször elkavarni.

Szemes gyümölcsök.

A legkitünőbb a rizs, az árpadara, zabdara s köleskása.

A rizs közt legfinomabb a karolinai; a finom szemü árpadara nemesebb, mint a durva szemü. A sötétsárga köleskása jobb a világossárgánál, mely közönségesebb is.

Hüvelyes gyümölcsök.

A legjelesebbek: a *paszuly* (bab), *borsó* és *lencse*.

A paszuly és borsó zölden (éretlenül, hüvelyeikkel együtt) és éretten is használtatnak.

A hüvelyes gyümölcsök gondosan szemelendők és megmosandók, lágy vizben megfőzendők, s ezután nem szabad sokáig légen maradniok, mert különben igen kiszáradván, megkeményednek.

A gyenge paszuly és borsó kifejtve is igen kedveltek.

A lencsét szárazon használják, és pedig igen ízletes párolt fogolymadarakkal.

Gumós növények.

Ezek közül az általánosan ismert *burgonyát* nevezzük meg, mely számtalan alakban nyer a konyhában hasznos alkalmazást.

II. REND.

Zöld főzelékek.

A zöld főzelékhez számitunk minden mezei és kerti növényeket, melyek zölden ételekhez használtatnak, a fán termő gyümölcsök kivételével.

Minden zöldséget jól meg kell tisztitani és kimosni, különösen a levelek vizsgálandók meg, hogy nincs-e köztük csiga vagy valami hernyó elrejtve.

Különben minden zöldségfaj különös bánásmódot kiván, hogy jó izét mindinkább fokozzuk.

Habár némely zöldséget és gyökeret nem lehet is főzeléknek használni, mégis, mint pótlék, emelik a jó ízt, valamint más ételek, becsináltak diszítésére igen hasznosan alkalmazhatók.

Kelkáposzta.

A fehér kelkáposzta (fejkáposzta), igen szép fejeket képez. Mind frissen (édes káposzta), mind savanyitva a legkedvesebb zöldség, és salátának is használják.

A közönséges kelkáposzta is igy használtatik, csakhogy nem savanyittatik be.

A kék kelkáposztát leginkább gesztenyével készitik el.

A sarju-káposzta csak finomabb ételekhez használtatik.

A kalarábénak mind gyenge levelei, mind gyökere jönnek alkalmazásba. Rendesen inkább a gumót használják, de ha a leveleket hozzá veszik is, mindenik részt külön meg kell főzni, s a levelek levét kiönteni. Legjobbak fiatalon, középszerü almanagyságban.

A kartifiolák, különösen a nagy fehér rózsák, igen sokat mutatnak, s mint mellékétel, szép tálat képez, és más ételekre felrakva is igen kedvelt.

Az articsóka kifejletlen, sajátságos nemü bogáncsvirág. Az articsóka külső levelei, felül hüvelykszélességnyire lenyiratnak, ugy hogy a levelek hegye egészen elesik, szára tekergetés által kiszakittatik, hogy azzal együtt az abban levő erős rostok is kiszakitassanak, a mi, ha a szárakat levágnók, nem fogna történni.

A belét ekkor vagy nyersen, vagy felforrázva lehámozzuk s az egészet különféle finom ételekhez használjuk.

A *paraj* is ide számitható, miután ez nemcsak a parajlevelekből, hanem több más leveles gyenge növényekből is, a kelhez hasonlóan készittetik, csakhogy igen apróra vágatik.

Növénysarjak.

Ezek közül leginkább a spárga és a kelbimbó használtatnak a konyhában ; a sarjukáposztát is ide lehet sorozni.

A spárga különböző nemü. Mindenek közt legjelesebb a sárga és világos zöld, vastag törzszsel, és a hollandi. A fehér gráczi spárga többnyire csak télen használtatik. A kis, vékony, zöld spárgának törzse csak addig élvezhető, a meddig azt könnyen le lehet törni. Csak vagdalékokhoz, becsináltakhoz és más különféle ételek koszorúzásához szokták használni. E mellett hús és bőjti étkek diszitésére is szolgál, s igen kedvelt.

Saláta.

Ezen nevezet alatt értjük mindazon növényeket, melyek nyersen, eczettel és olajjal leöntetnek.

Különös salátanemek az endivia vagy köles-saláta, a katángsaláta és a fejes saláta.

Tavaszszal a raponcz-saláta, mint első zöldség kerül az asztalra ; a fiatal oroszlánfejfüvet is lehet salátának használni. A saláta nemcsak nyersen és savanyún, hanem leforrázva, mint szalonnás saláta, megfőzve mint főzelék is élveztetik ; a benne gyakran elrejtve levő férgek és csigák miatt pontosan és gondosan meg kell vizsgálni és mosni.

Gyökér-növények.

A lisztes növények közt emlitett *burgonya* után leginkább használtatnak :

A *fehérrépa*, mint a káposzta, édesen és savanyún.

A *sárgarépa*, különösen a kissé vöröses, kellemesen édes, s izletes korai murokrépa, valamint a kis aranysárga hollandi répa is, mint kellemes főzelék és adalék a levesbe ; a *veresrépa*, *czékla* eczettel elkészitve hidegen ; a *zeller* a konyhában nélkülözhetetlen, s az egészségre igen hasznos növény mint levesbe való, és különféleképp elkészitve, különösen mint saláta. A retek, kivált a hónapos, hús mellé sóval és vajjal, vagy mint saláta, igen kedvelt.

Húsos, leves kerti gyümölcsök

Az uborka ezek között a legáltalánosabban használt. A kisebb, középszerü faj eczettel vagy sóval és vizzel becsináltatván, télire eltétetik. Az igen nagyokat salátának, főzve mártásokhoz és különféle ételek koszoruzásához használják.

A *dinnyék* nyersen, többnyire czukorral vagy paprikával és borral is, a földi eper borral, czukorral és fahéjjal, tejfellel és rummal élveztetnek.

A még éretlen *disznótök*, mint főzelék (tökkáposzta) savanyún.

A *paradicsom-alma* izletes mártást ad, és sok leveshez és főzelékhez adalékul használtatik.

III. REND.

Gombák.

Igen sok gomba ehető, de miután ezekkel a nem ehetők és mérgesek gyakran nagy hasonlatossággal birnak, a járatlanok könynyen veszélyesen tévedhetnek, *legjobb a konyhában a legjobbak s legismertebbek mellett megmaradni.*

Gumós gombák.

A szarvas-gomba

az egyedül ehető gumós gomba, a föld alatt egészen gyökér nélkül nő, csaknem egészen kerek, borsótul burgonyanagyságig. Külsőlegesen ezen gomba kupaalakú csúcsokkal van megrakva, és fehér, szürke, barna vagy fekete héja van, állománya eres, húsos, tarka, mintegy márványozott. — Teljesen kifejlődve kivülről csakhamar rothad. Tökéletlen érésben szilárd, erős szaga van, s nyalánk falatul szolgál. Kertészektől is tenyésztetik. — A fekete héjasok (oláh) többre becsültetnek a más szinüeknél (magyar). — Legfinomabb ízzel birnak a vékonyhaju, zsemleszinü turiniak. A szarvas-gomba készitése igen különféle. Salátának is használtatnak.

Leveles gombák.

A csiperke-gomba (Champion)

a legkedveltebb s legjobb, s egész nyáron át késő őszig található a szántóföldeken, legelőkön s kertekben, és saját ágyakban, sőt pinczékben is tenyésztetik. Mint fehér vagy barna, olaszdió nagyságu fej bujik ki a földből szárával együtt. A mint száráról a fehér bőrt lehámozzuk, a sötétbarna levelek mutatkoznak, ez által különbözik a fiatal porgombától, mely csak mint fehér golyó nő a legelőkön. A csiperke ezen golyó alakjában a legizletesebb, ámbár akkor is használható, ha kalapja már kiterpeszkedett. Levesbe, mártásokba, vagdalékokba és becsináltakba s más ételekbe használtatik.

Az erdei galócza

az erdőkben igen sok fajban jő elő, mint *veres*, *kék*, *zöld galócza*, *császár-* és *szürke galócza.* A *veres galócza* a csaknem karminveres és törzsén veres gyűrűvel ellátott mérges, hánytató galóczától és a felséges vörössárgás *császárgalócza* a kalapján fehér foltos, mérges légyölő galóczától jól megkülönböztetendő. Az *erdei galócza* igen izletes, s épen ugy használható, mint a csiperke-gomba. — A csiperke-gomba után a

Kucsma-gomba

a legizletesebb és legkedveltebb. Igen gyöngéd, a kalapnak felső részén hálóidomú sejtekkel. Sok alfajai vannak. Szine először rendesen sárgás-veres, s aztán barna. Április és májusban jön elő az erdőben, hamar elhervad; madzagra füzve meg szokták száritani. Igy is árultatnak. Különböző módon használják, mint a csiperkegombát, különösen becsináltakhoz, vagdalékokhoz és ételek koszorúzásához stb.

Az úri gomba (gombácska)

legáltalánosabban használtatik. Sokan nem mernek más gombát enni. Az úri gomba leveses és húsos bőrének felső részén sötétbarna, lentebb fehér vagy halaványzöld, ha idős, sárgászöld, törzsén sima, fehér, gyakran részben vöröses is. Az élvezhetetlen *tehéngomba* a durva, szürkén pettyezett torzsájáról, és a gyanus lógomba a kék szinről ismerhető fel, mely minden ujjal való megnyomásnál előáll.

Tojásétkekhez és levesekhez, bőjti napokon mártásokhoz, töltelékekhez, és mint a csiperke-gomba, becsináltakhoz s más különféle ételekhez használható, valamint tejfellel és fehérmártásban is tálalható. Ez, valamint sok más gombafaj, száritva is jön elő a kereskedésekben.

Minden gombánál, a szarvas-gomba, csiperke- és kucsmagomba kivételével, szükséges a megtisztitás és feldarabolás után a leforrázás, hogy ez által minden, netalán ártalmas anyagot és mellékízt kivonjunk belőle.

A só- és borsnak egy gombából sem szabad hiányzania.

IV. REND.

Gyümölcs.

Természetre nézve a gyümölcsöt a következő három osztályba lehet sorozni:

a) Bogyók, hová a ribiszke, pöszméte, áfonya, és az áfonyanemnek más különböző fajai, a *hamvas szeder*, *szőlő*, *gránátalma*, *földieper* és *füge* tartoznak.

b) *Keménymagú gyümölcsök*, mint *baraczk*, *cseresznye*, *szilva*, *kajszinbaraczk*, *meggy* stb.

c) *Húsos gyümölcsök*, mint *alma*, *körte*, *birs*, *czitrom*, *narancs* stb.

Az időre való tekintetben, melyben e gyümölcsök szedetnek, felosztatnak *nyári* és *őszi* gyümölcsökre. A nyári gyümölcs már a fán megérik s magától leesik. Kevésbé tartós s nemsokára túlérett és rosz lesz, azért vagy frissen, vagy főzve gyorsan meg kell enni. A fölösleget vagy becsinálják, vagy télire megaszalják. — A téli gyümölcs épen ellenkező tulajdonokkal bir. Ez a fán ritkán érik meg, magától le sem hull s csak hosszu állás után érik meg. Sokáig eláll és nem romlik meg. Ezen gyümölcsöket csak novemberben szokták leszedni a fáról.

Mi a gyümölcsöket *frissekre és aszaltakra* osztjuk fel.

Első faj. Friss gyümölcsök.

Már a rómaiaknál a friss gyümölcs fejezte be az ebédet. Nálunk is friss gyümölcs kerül rendesen utoljára az asztalra. Minden gyümölcsnek megvan érési ideje, a midőn legjobb. Nálunk egész éven át lehet friss gyümölcsöt kapni. Juniusban a cseresznyével kezdődik, s a késő őszi gyümölcs még ezen időn túl is tart. Minden évszakban az akkor termett s jól megért gyümölcsöt szokták az asztalra adni.

A legizletesebb és leglevesebb gyümölcsöt hazánkban, Stájerországban, aztán Tirol és Ausztriában termesztik. A csehországi nem annyira kedvelt. Különösen hires gyümölcstenyésztéséről hazánkban Kecskemét és Nagykőrös.

Az almának

több jeles asztali fajai vannak. Legkedveltebb a királynő-alma, a bőrhéjú alma, a búzás, pogácsa-, sóvári, borizü, szercsika-alma, kormos alma, püspök-alma (calville) stb.

A körték,

különösen a pergamen-, vaj-, izembart-, hollandi, muskotály- és császárkörte, valamint más nemes fajok, és a

Csontáros gyümölcsök,

mint a baraczk, szilva, cseresznye és meggy, különösen alkalmasak nyáron és őszszel az asztalok diszitésére.

A szőllőnek

őszszel nem szabad az asztalról hiányzania. A naspolya, bogyófélék, a narancs, a dió és mások is ide tartoznak.

Második faj. Aszalt és száraz gyümölcs.

A diók, gesztenyék és mandulák

őszszel csaknem mind egyszerre érnek és száraz, árnyékos, szellős helyen kiszárittatnak s aztán eltétetnek.

A *diók* soká elállanak, de végre megavasodnak. Izletes olajt adnak s különféle módon készittetnek el. Ha a száritottakat frissen akarjuk feladni az ebéd végén, ugy a beleket 18 órával előbb kövér tejbe teszszük, miután előbb kevés édes mandula-olaj öntetett arra (egy fél literhez 1 gyüszünyi), aztán a használat előtt tizenkét órával lágymelegre melegitjük, meghámozzuk, s még néhány órára sós vizbe teszszük. Semmiben sem állanak utána a frisseknek.

A *gesztenyék* jól megszáritva, száraz pinczékben hordókba rakva egész februáriusig elállnak; ha továbbra akarjuk megtartani, ugy meghámozván, megszáritjuk.

A konyhában különféle módon alkalmaztatnak, legjobbak sülve és kék kelkáposztával. Egyszerüen főzve is szokták enni.

A *mandulák* a kereskedésben jönnek elő. Van keserű és édes mandula. A konyhában csak az édes használtatik. A keserü, különösen ha héjában van, mérges alkatrészeket tartalmaz (kéksavat), s csak nagy elővigyázattal használható. Használatkor, a mely igen különféle, a mandulát leforrázzuk, hogy könnyen meg lehessen hámozni.

A kávé- és kakao-babot

is itt emlithetjük meg. Általános kereskedési czikkek. Az utóbbi különösen mint csokoládé használtatik a konyhában; az első pedig megpergelve adja az annyira ismert kávét.

Ujabb időben a kávé-kereskedők rossz fajta kávéikat *zöldre* festik, mi az egészségnek ártalmas. Az okos szakácsné tehát a halavány kávét többre becsülendi a szép zöld szinünél. Nem szabad annyira megpergelni, hogy egész fekete legyen, legjobb, ha világos és sötétbarnába játszik.

A szilva és körte

a legkedveltebb aszalt gyümölcsök, utánok a cseresznye. Kevésbé szeretik az aszalt almát, baraczkot és más gyümölcsfajokat. A leves édes körték szárazon, a szilvák többnyire főzve, mint édes saláta kerülnek az asztalra, vagy mint pép; a cseresznye csak mint édes saláta.

A szőlő

mint *mazsola, apró szőlő* és *malagaszőlő* jönnek elő a kereskedésben más aszalt déli gyümölcsökkel, s minden szakácsné előtt eléggé ismeretesek.

V. REND.

Fűszerek.

Első faj. Belföldi kerti fűszerek.

A kerti fűszerek, hova a főzelékeknél már részben emlitett sárgarépa és zeller is számittatnak, mindnyájan illó, éles vagy égvényes illatos alkatrészeket tartalmaznak. Sok étel megfűszerezésére alkalmaztatnak, különösen a leveseknél és mártásoknál. A legkitűnőbbek a következők:

A *torma,* mely főzelékként is adathatik, mindennemü veres hagymák, póris-hagyma, mogyoró-hagyma, fok-hagyma, metélőhagyma, paprika, majoránna, ánizs, köménymag, montika (czicz-kóró) stb.

A fok-hagyma, metélő hagyma és mogyoró-hagyma, többnyire mártásokhoz használtatnak, valamint különféle húsok, halak és más zöldség készitésénél.

A zöld póris-hagyma csak leveseknél van használatban *mint zöld hagyma.*

A montika és pimpernelle finom fűszer-mártásokhoz, salátakoszorúzásokhoz és hideg ételekhez. Eczettel is szokták csinálni.

A bazsilikom, ánizs, koriándrom, majoránna, babérlevél, törökbors vagy paprika, zamatos füvek száritva s finoman törve is

árultatnak, mint fűszer, kolbászokhoz, töltelékekhez, páczolásokhoz, beeczetelésekhez, becsináltakhoz, vagy mint adalék, különféle húsok páczolásához és a halak főzéséhez.

A petrezselyem

nélkülözhetlen a konyhában. Ezen növénynek gyökerét és zöld levelét használják, melynek édeses, finom, fűszeres íze van, s azért különösen ajánlja magát; azonban, ha az ételbe tétetik, azt nem szabad tovább főzni.

Két fajta petrezselyem van: a közönséges és fodros, széles fodros gyökér-levelekkel; emez valamivel gyengébb ugyan a másiknál, hanem azért becsülik többre, mert az ártalmas *bürökkel* nem téveszthető könnyen össze, melyet a szárán levő rozsdásbarna foltokról lehet felismerni.

A majoránnának

igen erős fűszeres íze és szaga van; többféle hurkához és sűltekhez használtatik, különösen sült libákhoz és ruczákhoz, melyek husának ízét különösen javitja.

A babér-levél

csaknem minden vadhúsból és halból készült ételhez szükséges s a húslevesbe ís szeretik.

A veres hagyma

konyháink legjelesebb fűszerei közé tartozik. Ize édes fűszeres, s húsételekhez igen alkalmatos. A kis fehér flórenczi hagyma, mely mogyorónyi nagyságú, gyengédebb és édesebb, mint a spanyol, s leveshez és salátához használtatik.

A metélő hagyma,

mint a zöld petrezselyem, finomra vágva adatik némely ételbe, ize sajátságos, és tojásételeknél, kenyérlevesnél és salátánál jó hatással bir.

A fokhagyma

is ezen fajhoz tartozik, de sokkal erősebb íze van; sok ember szagát sem tűrheti el. Némely helyeken a fokhagyma a fő étel-fűszer, mint Provenceban és Languedocban Francziaországban.

Ürü-pecsenyéhez, rostélyoshoz és szarvasgombából készült ételekhez (kis mértékben) igen kellemes fűszert nyujt. Van egy válfaja, melynek enyhébb íze van s ezért többre is becsültetik (rokambole).

Paprika,

ennek tüzes, égető bors íze van, s különösen nálunk, Magyarországban kedvelik, s mint vörös tokgyümölcs jön a kereskedésbe. Megtöretvén, ugy használtatik, mint a külföldi bors, s zölden uborkával is savanyitják be s igen sokféleképen használják.

A sáfrány,

ezen gyöngéd zamatos fűszer csak levesekbe és mártásokba tétetik. Azonban nem sokat szabad belőle használni, miután gyógytulajdonságai miatt könnyen ártalmas lehet.

Második faj. Külföldi fűszerek.

Kaporna, kápri.

Ez a kápricserje só és eczettel becsinált virágbimbóiból áll, s mint fűszer különféle ételekhez, különösen pedig mártásokhoz szolgál. Már becsinálva hozatnak a kereskedésbe, de gyakran rézgáliczczal meg vannak festve. Az ártalmas hamisitás könnyen felfedezhető a következö módon: fényesre kitisztitott vasat, pl. kést teszünk a becsinált kápriba és ha rézgáliczczal vannak megfestve, a vas kevés idő — pár percz — alatt is *rézfényt* kap. Hogy ezt láthassuk, nem szabad a kést *letörölni,* hanem csak tiszta vizzel leöbliteni.

A bors

a legközönségesebb és legismertebb fűszer. Azon tulajdonsága van, hogy a gyomrot felmelegiti és azt emésztésre ingerli, a mi kövér húsnál, néhány káposzta-fajnál és különösen nyers növények élvezeténél (mint uborkasalátánál) igen szükséges.

A kereskedésben kétféle borsot találunk, u. m. fehéret és feketét, az utóbbi a bors-cserjének éretlen bogyója, s innen az éles íze; az első pedig ugyanannak érett bogyója, s azért gyengébb ízű. Hogy ezt az ételekbe kellő mértékben tehessék és éles ízét a szájpadon és garatban enyhitsék, azon gondolatra jöttek, hogy csak durván törik meg. Ezen esetben tört bors nevet visel, s minden fűszer-boltban kapható.

Szegfű-bors.

Ez a szegfű-borsfának bogyója és kölönösen Jamaikában van otthon. Ezen fűszer a szegfűszeg, fahéj és szerecsendió ízét egyesiti magában, s nem oly heves, mint a bors, s azért némely tekintetben ajánlhatóbb.

A szegfüszeg

éles ízű, de igen illatos. Egészen dugatik be a vereshagymába; húslevesbe is főzik s mártásokhoz, besavanyitásokhoz stb. is használják.

A gyömbér,

ezen gyomorerősitő és finom ízű gyökér némely ételekhez, mint a bors megtörve használtatik, mint étvágyat gerjesztő fűszer.

A szerecsendió és a szerecsendió-virág,

különösen oly ételekhez és mártásokhoz használtatik, melyekben sok a vaj; a szerecsendió-virág finom hártyanemű szövet, mely a diót húsos héjában körülveszi, még a diónál is többre becsülendő. Az éretlen szerecsendió czukorral becsinálva, mint befőtt használatos. A szegfűbors, szegfűszeg, gyömbér és szerecsendió igen nagy használatnak örvendenek a magyar konyhában.

A fahéj,

különösen az olcsóbb kaszszia, kivalólag oly ételeknél, melyek tejjel és czukorral készülnek, használtatik. Ez a leglényegesebb fűszere a bor- és a czukortartalmú italoknak.

VI. REND.

Növényanyagokból kivont és készitett termékek.

Növény-olaj.

A konyhában a kövér növény-olajok gyakran használtatnak, az égvényesek pedig annyiban, amennyiben a fűszerekben tartalmaztatnak.

A mandula-olaj,

mint a legnemesebb és a legdrágább, csak ritkán és a legfinomabb ételekhez használtatik, általánosan pedig az

Olajbogyó-olaj,

melynek különféle fajai vannak. A finom tábla-olaj tiszta, szagtalan és jó izü, azért különösen alkalmas az asztalra és konyhába; a *tiszta, friss faolaj* is alkalmas ezen czélra; a *durva faolaj* rendesen kellemetlen szagú, e miatt a konyhában nem használható.

A hazai olajok,

mint *lenmag-*, *tökmag-* és *mák-olaj* frissen előnynyel alkalmazható asztali olajok, és ha jól vannak sajtolva, tisztitva és légtől elzárva, soká elállanak, egyébként könnyen megavasodnak s konyhára nézve használhatlanok lesznek.

A czukor

sok növényből vonatik ki. Leginkább használatban van a fehér *konyha-czukor*, de a jegeczitetlen és sokkal olcsóbb szörp is nagy előnynyel alkalmazható a konyhában. Ennek azonban teljesen megtisztitottnak, tiszta édesnek, mellék-íz nélkülinek kell lennie.

Az eczet.

Ez az eczetes forrásnak terméke, melybe a bor, borlé s általában eczetes forrásba átmenő folyadékok esnek. Minél szeszesebb ezen folyadék, annál jobb (élesebb) az eczet (eczetsav). Nagy mennyiségben készittetik borszeszből, a faforgácsból nyert eczetesszencziából, (gyári eczet); a boreczet többre becsülendő. Legjobb minden nagyobb háztartásban a boreczetet ugynevezett eczetágyakon házilag termelni.

Az eczetet mindig jól el lehet tartani, ha néha kevés bort, czukrot, czukortartalmú anyagokat és hetenkint kevés vizet adunk az eczetes edénybe s ezt nem egészen elzárva, kissé meleg helyen tartjuk.

HARMADIK OSZTÁLY.

Étszerek az ásványországból.

A föld keble adja a konyhára nézve legnélkülözhetlenebb fűszert, a *konyha-sót*. A *salétrom-só* is használtatik a húsok bepáczolásához. Legfontosabb azonban minden természeti anyagok főoldószere: a *víz*.

1. A konyhasó,

vagy *főzött*, vagy *kősó*, ez a legjobb, vagy jegeczedett *tengerisó*. Különösen az ételek füszeréül és a húsok besózására szolgál, hogy azt rothadás ellen megóvja és porhanyóvá tegye.

Minden szakácsné tartsa meg azon szabályt: *hogy az ételeket nagyon meg ne sózza*, mivel az ételt utóbb is könnyen meg lehet sózni, de a felesleges sótól az többé meg nem szabadítható.

2. A viz.

Nem minden víz alkalmas a főzéshez. A viznek tisztának, átlátszónak és íztelennek kell lennie, földes alkatrész nélkül, vagyis hogy műkifejezéssel éljünk, nem szabad keménynek lennie.

A kemény víz földes csapadékot rak le az edény falára, nem oldja fel tisztán a szappant, hanem a földes csapadékra és szappanzsírra választja szét, mely felül uszik; a hüvelyes gyümölcsöket forrásban sem puhitja meg, azért sem főzésre, sem mosásra nem alkalmas.

A forrás- és kútviz is mindig valami iszapot rak le s faedényekben kellemetlen rothadt ízt kap. A vizes edényeket tehát, különösen a fából készülteket, minden megtöltés előtt ki kell mosni, s a főzéshez szükséges víznek nem szabad sokáig faedényben állani, mig az ivó vizet rendesen üveg, vagy mázos agyagedényben kell hozatni.

A vízkészletnek sohasem szabad a konyhából kifogyni, már a gyakori töltögetés és mosogatás miatt sem.

HARMADIK SZAKASZ.

Némely étanyagok előleges elkészitése.

A leölés után semmiféle húst sem jó tüstént élvezni; a húst jól át kell szellőztetni, és fekvés által kissé porhanyósitani, mely eljárás sanyaritásnak neveztetik. A sanyaritás a hús különfélesége, a kisebb-nagyobb légköri hőmérsék szerint különböző. A gyenge húsnak, mint némely madarak húsának nincsen szüksége a kiszáritásra és szellőztetésre. Nyári napokon a hús, kivált a kövér, könynyen rothadásba megy át; télen miden hús hosszabb ideig eláll; de ha megfagyott, ugy nem meleg, hanem hideg vizben kell azt előbb fölengesztelni. Az igen szivós és kemény húst a főzés vagy sütés előtt jól meg kell verni.

A gyengéd halaknak nincs szüksége fekvésre, miután hamar rothadnak; a keményebb húsuakat az izlandiak módjára néhány napig ki kell tenni a szabad légre. Ez azonban csak a tengeri halakra szól, miután a folyóvizi halak ritkán kemények.

A füstölés és páczolás, közönséges szerek a húsnak rothadástól való megóvására.

A megveregetés

a húst porhanyóvá és sokkal könnyebben főzővé teszi, szivós húst, különösen az öreg állatokét, mindig meg kell veregetni. Legalkalmasabb arra egy vaskalapács, a melylyel, ha megmelegittetik, a kemény húst, melyet különben 4 óráig kellene főzni, 8 percz alatt oly porhanyóra lehet verni, hogy alig kell $^1/_2$ óránál tovább főzni s már teljesen élvezhető.

Az angol talán főzetlenül, mindjárt a veregetés után, igen élvezhetőnek találná.

Azonban nem szabad a húst erősen verni, hogy alakját elveszitse. A porhanyóbb húst fakalapácscsal is lehet verni. A húsnak ezen előkészitése a pecsenyénél is alkalmazható.

A húsnak hosszabb ideig való eltartása

gyakran elmulaszthatlan. Hogy nyárban jó pincze, kamra vagy jégverem hiányában hosszabb ideig jól eltarthassuk, tegyük pl. a borjú farcsikot vagy báránypecsenyét mélyebb agyagedénybe, öntsünk rá annyi szedett tejet, a mennyi a húst ellepi. Ha igen meleg az idő, ugy minden nap, hüvös időjárásnál pedig csak minden 3 nap kell friss, leszedett tejet felönteni. Igy a hús nemcsak jó marad, hanem igen izletes is lesz.

A vadpecsenyét, marhahúst stb., ha még friss, egy-egy fehér kendőbe takarjuk, és szekrénybe tevén, homokot öntünk reá, igy három hétig eláll, és az elkészitésnél jó porhanyó lesz. Ezen szekrényt azonban száraz, szellős és hüvös kamrába kell elhelyezni.

Ha a hús rothadt szagot vett fel, a szén ennek legjobb ellenszere.

A rothadt szagú húst porrá tört, jól kiégetett faszénnel jól öszszegyúrjuk, s ez által a rossz szagot nemcsak rövid idő alatt elhárítjuk, hanem még kellemes ízt is adunk a húsnak.

Ha az ilyen hús elveszté rossz szagát, addig mossuk, mig a szénportól megszabadult, s megsütjük vagy megfőzzük. Ezen eljárás után épen olyan jól fog ízleni, mint bármi más hús.

A bepáczolás *)

vagy besózás, közönséges szer a húsnak hosszabb ideig eltartására. Az igaz, hogy ez által sokat veszit sajátságaiból, de különös jó ízt nyer. A levágás utáni második nap legjobb idő a hús bepáczolására.

*) Nem tévesztendő össze, a vadhúsoknak, ugynevezett páczlében való porhanyósitásával, miről a második rész ötödik osztály első szakaszában lesz szó. *Z. Sz. A.*

Előbb a húst egyenlő mennyiségü konyha- és salétrom-sóval dörzsöljük be, aztán majoránnát, néhány babérlevelet, borókabogyót, kevés rozmarint, szegfűszeget, borsót, szerecsendiót, gyömbért és szátorját veszünk, mindezt porrá törjük, s evvel is bedörzsöljük a húst. Mindezen hozzávalókkal bedörzsölve cseberbe vagy szűk dézsába teszszük, s néhány nehéz kővel erősen összenyomjuk, hogy a belőle kifolyó lé ellephesse, s ebben 14 napig hagyjuk állani.

A füstölés

általában inkább a gazdaság körébe tartozik; a jó szakácsné azonban a besózott húsnak egy-két napi nem igen meleg füstre akasztása által a felfüstölt hús sajátságait tudja adni, mely különösen kedvelt, de hosszabb ideig nem áll el. Leginkább alkalmas erre a fiatal kövér sertéshús.

A tüzdelés (spékelés),

a száraz és fanyar húsnemeket levesessé, jóízüvé teszi, s azoknak jó külszint ad.

Erre aczél- vagy vert sárgarézből készült tűzőtűk szükségesek, melyek alkalmas hasitásától függ a tollaknak ruganyos ereje. Minden nagyságban kaphatók, ládácskákban is, melyekben 1—16 számu tűzőtűk vannak.

Még igen vékony, hosszu és keskeny, rendkivül éles szalonnakésre van szükségünk, melylyel a szalonnát igen vékonyra lehet vágni, a nélkül, hogy a darabokat szétválasztanók és magunkat ennek zsirjával bezsíroznók, mely végre a kést a vágás alatt gyakran megnedvesitjük.

A szalonnának frissnek, füstöletlennek, fűszertelennek, ikrásnak és keménynek kell lenni, és ha talán igen puha volna, jégen kell azt hűteni.

Ezen eljárást gyakorlat utján kell megtanulni. Minden faj húshoz bizonyos vastagságu szalonna szükségeltetik, mely megfelelő arányban áll a hús térfogatához.

A szép tüzésnél vigyázni kell a vonalak elhelyezésére és egyenességére, különösen ha kétszeresen és gazdagon tüzünk. A kétszeres tüzés, hol a szalonnát ugy kell áthuzni, hogy mindkét oldalon egyenlően álljon ki, különösen a szalonnának sűrübb összerakása által is különbözik.

Durvább tüzésnél, ugy szalonnával mint sonkával, a húsba csak hegyes fával szúrunk likakat, s a sóba hengeritett darab szalonnát vagy sonkaszeletet beledugjuk.

Ezen módon tüzünk különféle húsnemeket szardellával, fokhagymával, szarvasgombával stb.

A szárnyasok és más pecsenyék előleges elkészitése.

Miután mind a szárnyasok, mind a vad és szelid állatok húsát, mielőtt nyársra, sütőbe, rostélyba vagy fazékba és onnan az asztalra kerülne, még különféleképen elő kell késziteni (dressirozni), szükségesnek látjuk, a nemes szakácsművészetben még kezdők számára, némi utasitást adni.

A *csirkék* a gégén való átmetszés után, melynek következtében elvérzenek, közvetlenül hideg vízbe vettetnek, és ha ebben megszüntek élni, melegbe. Ha a koppasztást az időkimélés tekintetéből megkönnyiteni akarjuk, vagy nem bizunk magunkban, hogy azt száraz állapotban a bőr megsértése nélkül véghez vihetjük, lábánál megfogván az állatot, csak egy pillanatig tartjuk a meleg vizbe, mire csak végig kell kezünket húzni, s a tollak tüstént lehullanak. Nagy konyhában ez nincs szokásban semmiféle szárnyasnál, mivel ezáltal, mint még inkább a leforrázás által sokat veszit a hús erejéből. Az ügyes szakácsok mindent szárazon tisztitanak le, s a kisebb pelyheket papir vagy szalmalángon perzselik le (flammirozni). Ez azon előnynyel is jár, hogy a szárnyasok tovább elállanak, mint ha nedves uton koppasztottuk volna.

Hogy a beleket kivegyük, előbb az alfel-nyilást vágjuk ki,s innen a has hosszában a mellcsontig metszést teszünk s kihúzzuk a beleket, melyeket a zuza (gyomra) és máj kivételével eldobunk. A zuzát középen ugy vágjuk fel, hogy a bőr a másik oldalon a két fél részt összetartsa, s a belső hártyát lehámozva az egyik összehajtott szárnyba csiptetjük, ugy, hogy egyik fele elől, másik hátul nyúlik ki abból. A májjal is, mely egészben marad, épen igy bánunk el a másik szárnyban. A belek kivételére tett hasvágás mellett még mindkét oldalon teszünk bemetszést a bőrbe, melybe mindenikbe egy-egy láb behajtatik. Hogy ezt megkönnyitsük, bemetszhetünk kissé a térdbe és ugy hajtjuk be, hogy a bevágásba bemegy, de a lábak egyenesen kinyúlnak. A nyakat egyoldalon áthajtjuk a szárnyon, s a fejet ugy helyezzük el a mellre, hogy a csőr mintegy természetesen nyugszik azon, mely czélra az orrlikakon át szúrt faszeggel a mell húsához tüzzük. Ezen minden szárnyasnál alkalmazható eljárás felbontásnak (dressiren) neveztetik. Kinek a fogások még nincsenek hatalmában, a czombokat is odatüzheti faszeggel, hogy azok a leirt helyzetben maradjanak. Legjobbak a nyir- és égerfából készült szegek, miután

a másféle faszegek, kivált a szurok-tartalmuak a pecsenyének szurok-szagot adnak.

Ha a szárnyas egy nappal előbb nedvesen koppasztatott meg és vétetett ki a bele, ugy jó azt nedves ruhába tenni, hogy fehér maradjon és fel ne puffadjon; nem kell elfelejteni azt sem, hogy a begyet és gégét előre ki kell venni.

A *vén tyúkok* és *kappanok* a koppasztásra előbb forró vizzel leforráztatnak, ez által a lábuk bőre leválik, amit azután lehúzunk. A bőrön maradt szőr és pehely pedig leperzseltetik.

A *fiókgalamboknak* ki lehet ugyan nyakát tekerni, de ha nagyobb csinnal akarunk eljárni, átmetszszük gégéjét, s a többiben ugy járunk el vele, mint a tyúkokkal, csakhogy a gége és a begy eltávolitása után hátul a nyakon teszünk hosszmetszést, elől pedig egészben hagyjuk. Ha a galambnak fejét meghagyjuk, akkor szemét, valamint minden szárnyasét, kiszúrjuk, és csőrének alsó részét, valamint lábairól a karmokat levágjuk. Végre még a sütésre szánt galambok megtöltéséről akarunk szólni. Ezen czélra a töltelék reszelt zsemléből, tojásszékből, tejfelből, zsir- vagy vajból készittetik, mit szerecsendióval füszerezünk meg, ekkor a mutatóújjal benyulunk azon lukba, melyen át a begy kivétetett, a bőrt lenyomjuk óvatosan a mell felé, a nélkül hogy elszakitanók, s a tölteléket lassanként beleteszszük, mi által a galambok sokkal nagyobb és szebb külszint nyernek. Mielőtt nyársra tennők, a vágás czérnával bevarratik, melyet a faszegekkel együtt, miknek sohsem szabad felvitetni az asztalra, a tálalás előtt kihúzunk. A töltött galambnak hasába kevés majoránnát is tehetünk; a nyárson sóval hintjük be, s gyakran öntözzük zsirral vagy olvasztott vajjal. A *vadgalambok nem töltetnek meg*, csak *tüzetnek*.

A *pulykák* feje baltával, bárddal, fatőkén vágandó le s minek utánna elvérzettek, szárazon megkoppasztatnak, s aztán leperzseltetnek, mig csak apró finom pelyhek láthatók. Csak a lábak forráztatnak le, hogy a felső bőrt lehúzzuk, mire a térd és a lábujjak közötti részt levágjuk, s a pulyka beleit kivetvén, azt felbontjuk. — A begybe következő tölteléket adunk: a pulykának nyers máját késfokkal összeverjük, és minden inas résztől megszabaditjuk, s aztán vereshagymával és egy szardellával igen finomra vágjuk; ekkor 14 dekagramm (egy negyedfont) vajból és négy tojásból habarékot készitünk, vizbe áztatott fél zsemlét, a vagdalékot, még egy tojás székét, késhegyin reszelt szerecsendiót és a szükségeseket adjuk hozzá, s ezen tölteléket óvatosan beleöntjük a begybe, ugy hogy a bőr szét ne repedjen, a mi által az egész pecsenye eléktelenittetnék. Végre bevarrjuk a begyet, s faszeggel a kellő helyen megtüzzük. Még disze-

sebben lehet minden nagyobb fajta szárnyast dressirozni, ha a czombokon, a térd és a felső vastag görbület között, középen a lábszár felett a húson és a testen keresztül, az ezen czélra készitett aczéltűvel fonalat húzunk át, a másik oldalon ugyanazon helyre. Két centiméterrel (1 hüvelykkel) lentebb visszahúzzuk a fonalat, s annak két végét összekötjük. A czomboknak ezen háthoz való hajtása által a mell szép magas alakot nyer. A felső részt ugy dresszirozzuk, hogy a szárnynak a czombbal határos hajlását átszúrjuk, és a fonalat a szárnyak hátra, nyak felé hajlott végén, aztán a nyak alatt a testen, s aztán innen ismét a szárnynak vékony végén, és a czombbal határos hajlásán húzzuk át az első helyzetbe, s a fonalnak már előbb kinnhagyott másik végével összehúzzuk s összekötjük.

Ha a liba és kacsa vérét az aprólék elkészitésére fel akarjuk fogni, fejükön a tarkón kitépünk néhány tollat, s ezen helyet hegyes késsel beszúrjuk. A vért edénybe, melyben már kevés eczet van, felfogjuk, s szorgalmasan keverjük. A koppasztás s a bélnek kivetése épen ugy történik, mint más már elősorolt szárnyasoknál.

A libáknak és kacsáknak lába, egész a térdizületig, a szárny a testhez legközelebbi izületnek feléig, a nyak egészen levétetik, mely a zuzával és májjal az ugynevezett liba- vagy kacsa-aprólékot adja. A szép, nagy libamájak önálló izletes ételeket adnak. A rucza lábai elvettetnek. A vadliba és vadkacsának minden tagjai meghagyatnak, a csőr alsó része és karmok kivételével. Megtüzetvén, nyárson süttetnek meg; a kacsákba néhány vereshagymát vagy szardellát dugunk, miután rendesen halszaguak.

A fáczánokkal és foglyokkal ugy bánunk el, mint a jérczékkel és kappanokkal, mire megtüzetnek. Hogy az utóbbit könnyen végezhessük el, nyársra szúrjuk, parázs felibe tartjuk, tejjel bekenjük és kissé megpuffasztjuk. Ekkor megszáritván és kihűtvén, rendes sorokban megtüzzük; mire ismét nyársra szuratván, olvasztott, de nem barna vajjal öntöztetnek. Kevesebb fáradságba kerül az, ha a szárnyasoknak mellét és czombját szalonna-szeletekkel megrakjuk.

A *fürjek, pacsirták és más kis madarak* gyakrabban behintetnek finomra reszelt s megsózott zsemlével. Elég minden madár közibe egy négyszegletű szalonnadarabot szúrni a nyársra.

A *szalonkák* tüzve és tüzetlen adatnak fel az asztalra, de belök soha sem vettetik el. A tepsibe vajban piritott zsemleszeleteket teszünk alájuk, mire levét kicseppegtetjük. Épen igy bánunk el a fenyvesmadarakkal.

A pecsenyének való *borjúhúst* előbb forró meleg vizzel leöntjük, s aztán hidegben ismét megmerevitjük, mire könnyebben lehet

letisztitani. Ha szegy a megtölteni való, akkor a hús az alsó oldaltól a nyak felé késsel, a meddig csak lehetséges, elválasztatik a bordáktól, e mellett azonban nagyon kell vigyázni, nehogy uj nyilás támadjon. Erre tejben áztatott zsemléből, zöld petrezselyemből, vajból, tojásból és sóból készült tölteléket adunk bele, s a nyilást bevarrjuk. Ha a borjú-szegyet kellőleg besóztuk, megkenjük vajjal, betakarjuk papirba, aztán azt, miután már egy óráig sült, leveszszük, s gondoskodunk, hogy a további sülés által szép szint nyerjen. A borjúczombnak két óráig kell sülnie, mielőtt a papirt levennők; szalonna helyett szardellával, vagy mindkettővel egyszerre is lehet tűzni.

Az *ürüpecsenye*, ha elég ideig porhanyósodott állásban, még jól megveregettetik, aztán ismét előbbi alakjába hozatván, csak mogyoró-hagymát dugdosunk bele; némely vidéken, ha különösen kövér, zsályát és fokhagymát is. A sütés alatt gyakran meg lehet öntözni savanyu tejfellel. Izletes az ürüderék és czomb vadpecsenye módra előbb páczolva, vadmártással is.

A *báránysz*egy többnyire zsemle, vaj, tojásszék és sóból álló töltelékkel készittetik el. Igen gyönge tüznél, másfél óráig kell vajba mártott papirba betakarva sülnie. Az ugynevezett báránypecsenyének nyúl módra való felszúrása a nyársra, és annak faszegekkel való megerősitése, sok óvatosságot kiván, a miért is közönséges konyhákban, különösen ezen czélra készitett tepsikben süttetnek. Mogyoróhagymával is tüzetik meg a báránypecsenye.

A *disznó-pecsenyét* csak meg kell sózni, legjobban a kemenczében sütőben sül, de a nyárson sült mégis előnynyel bir.

A *marhapecsenyéről*, a mihez rendesen a veséshez közel álló darabot, az ugynevezett vesepecsenyét szokták venni, minden czafatos húst le kell vágni és szép négyszögüvé alakitani. Sokkal porhanyóbb lesz, ha már egy nappal előbb jól megveregetik, s aztán szép sorban megtüzik, sóval behintik és néhány óra mulva eczetet csepegtetnek rá, néhány vereshagyma-szelettel megrakják, s igy éjjelre jól befedik. A mennyire csak lehet, közepén át szúrjuk fel a nyársra, hogy egyensúlyban maradjon, maroknyi sót hintünk reá, néhány czitrom-szelettel megrakjuk, s ekkor olvasztott vajba mártott papirba takarjuk. Miután három óráig sütöttük, leveszszük a papirt, s parázson ajánló szint adunk neki; legjobb saját levében adni fel az asztalra.

A *nyúlnak* húsán még egy finom hártya van, melyet nem lehet lehúzni, mint a bőrét, hanem éles késsel darabonkint kell lehámozni; a hol elszakad, ujból kezdjük, mig egészen lejött. A nyúlnak csak háta és hátsó részei süttetnek meg. A fej, nyak, előlábak, tüdő, sziv, máj, az előbordákkal együtt, külön ételt képeznek, mely

nyúl-aprólék név alatt eléggé ismeretes. A vesék a pecsenyén hagyatnak. Ha a nyúl kellőleg letisztittatott, a hol nem szabad elfelejteni hátul a zárat kettévágni, és a vadászlikat jól kitisztitani, vizzel kiszivatjuk, és szép arányosan megtüzzük, s ha a nyúl öreg, ugy két-károm napig porhanyóra páczoljuk. Ha most meg akarjuk sütni, előbb az üres hast, aztán a két hátsó negyedet kipeczkezzük; a sütés alatt páczlével és barna vajjal öntözzük meg. Ha a nyúl még nem öreg, a sütés alatt tejfellel lehet öntözni, de mindjárt kezdetben, a mi által igen leves és porhanyó lesz. Végre kevés czitromlevet csepegtetünk reá, s a tálalás előtt czitromszeletekkel rakjuk meg. Miután a nyúlnak hátsó lábai nem vágatnak le, hanem régi szokás szerint, mint ékesség meghagyatnak, ezeket papirba kell betekerni, nehogy a nyers szőr a láng vagy parázstüz által leperzseltessék.

Az *őzczomb* bőre lehámoztatik, a mit megkönnyit, ha előbb gyenge szénláng felibe tartatik; aztán megtüzzük, és ha öreg állatnak húsa, néhány napra páczba teszszük, különben épen ugy bánunk el vele, mint minden nyárson sütendő pecsenyével.

Ha a szarvas az ugynevezett *hizodalom* idejében van, a kövérséget gyakran ujjnyi szélességre kell levágni, mely esetben a pecsenye nem tüzetik meg. A szarvasborjúnak czombja legizletesebb, ha egy-két napig páczban állott, és akkor ebből egy pár merőkanállal és ugyanannyi zsirral való szorgalmas öntözés mellett kemenczében megsüttetik.

A *vaddisznó* már magában is elég kövér, s azért nem tüzzük meg, hanem kevés fahéjat és szegfűszeget dugunk a pecsenyébe. Miután a hús már a nélkül is édeses, jól meg kell sózni, s a sütés alatt tört boróka-bogyóval behinteni. A vaddisznónak bőre nem hagyatik meg, mint a szelidé, hanem mielőtt feltálaltatnék, bőre lehuzatik, és rendesen csipkesavar (Salsole) adatik mellé.

A *malacz* nyakán keresztül a szivbe irányzott szúrás által öletik meg, aztán finomra megtört gyantával behintvén, vizzel leforráztatik, mire a serték a kézzel könnyen eltávolithatók. Az előlábakat a mell alá, a hátsókat be maguk alá hajtjuk, s a hasüregbe, melyből a beleket, a mint magától is értetődik, már eltávolitottuk, egy pár szalonna-darabbal megrakott zsemlyeszeletet varrunk be. Ehhez finom peczkeket és fonalat vegyünk, hogy a malaczot ezen helyzetben megtartsuk. A nyársat hosszában szurjuk át, hogy a nyakon keresztül az ormánynál jöjjön ki, a nélkül, hogy likat csinálna. A sütés alatt a malaczot gyakran megkenjük lehámozott s hosszú villára felszúrt szalonnával, de a tüznek nem szabad igen

erősnek lennie, nehogy hólyagok képződjenek, sem igen gyengének, nehogy a bőr puha és halvány maradjon, mert szép sárgás-barnának, ropogósnak s üvegszerünek kell annak lennie. A nyársról lehuzás után a peczkek és fonalak eltávolittatnak, a fej és a nyak között mély bevágást teszünk, hogy a bőr megpuhulásának a bezárt gőz elvezetése által elejét vegyük. Kitünő és a jelen kiadásunkban, ezen minőségében először közölt, s közkedveltségnek örvendő fogásközi étel a *malacztokány* 3—4 hetes malaczból.

A szárnyasok, vadpecsenye, különösen a pecsenyék stb. bekötése

ujjnyi vastagságú szalonna-szeletekkel történik, melyek fonállal öveztetnek körül. A szalonna-szeleteknek elegendő nagyságuaknak kell lenni, hogy a bekötendő darab kellőleg betakartassék, s a fonalak kellőleg füzessenek.

A hús, szárnyasok és zöldség fehéritése

vizzel való leforrázás és ismét hideg vizzel való kihütés által történik. A viznek főni kell, mielőtt a fehéritendő darab beletétetik. A zöldségnél, mint paréj, spárga, és a hurkáknál is megsózatik a viz, a húsnál, szárnyasoknál és más egyebeknél nem. Mihelyt a fehérités kellőleg megtörtént, a forró vizet leszűrjük, s a fehéritettet a már elkészitett hideg vizbe teszszük. A hús ezáltal jobb szint nyer, s a zöldség frissebb lesz.

A brézelés

a húsnak, szárnyasoknak és zöldségnek stb. puhává forrázásában áll, miután előbb szalonnába takarva, hagymával, fűszerrel és gyökérrel megrakatott. A hús gyakran nyersen is leforráztatván, bele tétetik a brézbe, és mindez czitromlével lemosatván, lassan puhára főzetik.

Ha a brézelt pecsenye kivétetik a brézből, fehér kendőre, vagy tiszta papirra teszszük, hogy a zsir egészen lefolyjék róla.

A jó bréz a következő módon készittetik:

Veszünk 28 dekagramm ($^1/_2$ font) sonkát, ugyanannyi zsirt, kevés egészben hagyott fűszert, mint szegfűt, szerecsendióvirágot és borsot különféle gyökerekkel együtt, mint sárgarépát, zellert, egy pár fehér spanyol hagymát, s nehány petrezselyem-gyökeret, mi mindent összevágván, arra másfél liter (egy pint) levest öntünk. Ebbe tétetik bele a hús, szárnyas vagy bármi étel, a mit késziteni

akarunk, s 28 dekagramm (½ font), széles szeletekre metszett szalonnával befedetik.

Az ételnek egészen ki kell tölteni a brézes lábast, melynek fedője kell hogy jól zárjon.

A perzselés

nem egyéb, mint a húsnak a szőröktől széntűz feletti megtisztitása. A szénnek erősen és hevesen kell lángolnia, a nélkül, hogy füstölne. A szárnyasoknak minden tollát ki kell húzni, és ha a tűz felett tartottuk, kendővel tisztán leszáritani.

Vetreczét késziteni (frikasszirozás)

annyit tesz, mint valami vagdalékot vagy becsináltat, szárnyasból vagy más húsból, vagy valami mártást beleütött tojásszékkel megkötni, a minél különösen a megfelelő sürűség veendő tekintetbe. Ez oly vetreczében van meg, mely a kanálon függve marad. A vetreczézés előtt, a mi mindig az utolsó, minden ezzel készitett ételt meg kell tisztitani minden zsirtól. A vetreczét, ha már elég sürűre összehuzódott, nem szabad többé a tűzre tenni.

Az ötvélyezés (legiren)

csaknem ugyanazon eljárás, csakhogy tojásszék helyett vérrel történhetik. A mit ötvélyezni akarunk, azt folyton kell rázni, mig kellő sürűséget nyer. Forrnia nem szabad.

Az üvegezés,

vagy az ételeknek fényes bemázolása szétolvasztott levestáblácskákkal történik, a mire rendesen a kemenczébe való megbarnitás következik. A gyümölcsöknek és más édes ételeknek is adunk barna szint, ha czukorral vastagon bekenjük s vastag tüzes vaslapáttal könnyen érintjük. Ennek gyorsan kell történni, nehogy a czukor feketebarna legyen. Sárgás a leghelyesebb szin. A húsüvegnek nem szabad vastagon feltétetnie, s szinének világosnak kell lennie. Az üvegezés többnyire csak a tálaláskor történik. A süteménykészitéshez is van egy üveg, czukorból és tojásfehéréből. Ez csak megszárittatik. — Az üveg sürűre főzött húsnedvből, vagy elfőzött húslevesből készitett állomány. Készen és kihülve táblácskákba vágatik s különösen utazásokon használják. Általában a szakácsságnál sok szükség van reá.

Bundázni (paniren)

annyit tesz, mint főtt vagy nyers szárnyas húst, egészben vagy feldarabolva, előbb vajba vagy tojás sárgájába mártani, s aztán zsemlemorzsában vagy lisztben meghentergetni. A húst jól be kell mártani a vajba vagy tojásba, s a zsemlemorzsában, mit gyakran vegyitünk liszttel, egészen meghengergetni, különben nem nyerend szép külszint.

Tekercseknek (rouletteknek)

neveztetnek a vékonyra vágott, töltelékkel megrakott, összegöngyölitett s fonállal áttekert, friss húsból készült karikák, hús-hengerek, melyeket aztán különféle módon szoktak elkésziteni.

Stoffádnak (párlat)

neveztetik a megveregetett, megsózott, liszttel és morzsával behintett, barna vajban vagy zsirban megpörkölt, s jó lével főzött szárnyas vagy más hús.

Különféle segéd-ételek elkészitése.

Közönséges húslé (húsleves.)

Csontokat és más húshulladékokat jól kifőzünk. Egy fél kilogramm (egy font) ilyen hulladék ád másfél liter (két itcze) jó levet, melyet töltögetésre, öntözésre stb. használhatunk más ételeknél. A közönséges marhahúsleves ugyanezen szolgálatokat teszi.

Erőslé (Consommé).

Több kilogramm marha- és borjúhús, öreg tyúkok, húshulladékok és több efféle, finom füvekkel, egy vöröshagymával és néhány szegfűszeggel megrakva, közönséges húslével több órán át főzetvén, leszüretik és zsirja leszedetik: aztán különféle ételekhez használható.

Az üveg vagy levestáblácska (Glace)

ugy késztittetik, mint az erős lé, csakhogy nem sózzuk meg és igen vastagra elfőzzük, megszűrjük. Az eltenni való, mi levéltáblácska nevet visel, folytonos gyors keverés mellett még inkább sürittetik, s csokoládformába öntetvén, a légen megszárittatik. Fekete levet vegyitvén közé, fekete táblácskákat kapunk.

A tojásos viz

nehány habart tojássárgából s egy-két kanál vizből áll, melyet a habarás után szintén átszürünk.

Besamel,

lisztpép különféle ételekhez. Három főzőkanál lisztet, egy liter (három meszely) jó édes tejfellel finoman elverünk, s aztán kellő sürűségig főzzük, mire szitán áttöretik, s a kivánt czélra használtatik. Ha húsleveshez kell, ugy a főzés alatt fél spanyolhagymát és darabka sonkát vetünk bele, és ha ezen húsbesamelt jó erősre akarjuk csinálni, még levestáblácskát teszünk bele. A besamelt egyszerüen lisztnek zsírban való enyhe felduzzasztása és friss tejnek bizonyos sürűségig elfőzése által is lehet késziteni.

Rákvaj.

A rákhulladékok, nevezetesen a melle, lábai, héja stb., egészen kis rákok (a belek és gyomor eltávolitása, és az olló és fark más czélra történt elmetszése után), a főzött rákok héja is jól összetöretnek, kevés vizzel pergeltetnek, aztán forrón félannyi vajjal vegyittetnek, kendőn átszüretvén, ki hagyjuk hülni.

Más eljárás szerint az összetört rákokat vajjal vegyitve vizben főzzük, átszüretvén, kihütjük, mire a rákvaj a viz felszinére jön és onnan leszedhető.

Szardellavaj.

Finomra vágott szardellát két-három annyi vajjal eldörzsölünk s szitán áttörjük. Különféle ételekhez, különösen mártásokhoz és töltelékekhez használtatik. Ha magában akarjuk élvezni, a készitésnél kevés vajat és eczetet teszünk bele.

Mustárvaj.

Néhány főtt, megsózott és borsozott tojásszék kellő mennyiségü vajjal habosra felveretik, s végre nehány kanál jóféle mustárt vegyitünk bele.

Finom füvek (Finherb)

név alatt több csiperke-gomba, zöld petrezselyem és vereshagyma finomra összevágott vegyitékét értjük, mi kevés vajjal vegyitve, kissé duzzasztva, különféle ételeknél használtatik.

Itt közlünk nehány mártás reczeptet, melyek halakhoz és sültekhez kiváló izletességüknél fogva különösen ajánlatosak.

Mornay-mártás.

(meleg halmártás).

Kevés vajból és lisztből rántást késziteni, annyi tejjel feleresz-teni, hogy meglehetős vastag bechamelt nyerjünk. A bechamelt keve-rés mellett főni hagyni, azután mintegy három tálaló kanálnyi becha-melhez egy gyenge evőkanálnyi reszelt parmezan sajtot adunk, és habverővel folytonos keverés mellett lassankint 20—25 dgr. vajat hozzá keverni, ugy hogy szép sima mártást nyerjünk. Megjegyzendő azonban, hogy a sajt beletevése után nem szabad a tüzön keverni, csak épen hogy melegen maradjon, aztán megborsozni, megsózni. E mártással készitett étkeket, húst, halat, vagy tojást már megsütve, vagy megfőzve kell elkésziteni és ezen vastag mártással, kanállal leönteni, parmezan sajttal beszórni és jó meleg sütőben egy-két perczig sütni.

Tártár-mártás.

(Hideg halmártás, pecsenyékhez is jó).

Két három tojássárgáját megsózni, egy pár csepp eczetet bele-adni és habverővel folytonos keverés mellett két-három deczi olajat bele csepegtetve elfogyasztani, (de vigyázni kell, mert ha sok olajat öntünk eleinte bele, akkor össze fog futni) ha ez megtörtént, meg-borsozni, és franczia vagy angol mustárt adunk hozzá, és jó eczettel kellő vastagságra meghigitjuk.

Remoulade-mártás.

(Hideg halmártás, pecsenyékhez is jó).

Ez épen ugy készül, mint a tartár-mártás, csakhogy mustár nélkül. A következő vagdalékok teendők bele : eczetes ugorka, kápri, tárkony, zöld petrezselyem, káviár egészben, és egy-két főtt tojássár-gája áttörve szitán, kevés eczet.

Bibornok-mártás. (Sauce Rich).

(Meleg hal- és pecsenye-mártás, rózsaszinü).

Tégy két kanál besamelt egy lábasba, jól melegitsd fel, üss bele két tojássárgáját és tégy be $^1/_2$ kiló rákvajat, apró adagokban és folyvást elverve, ha kész, tálald fel jó melegen.

NEGYEDIK SZAKASZ.

A feldarabolás, trancsirozás művészete.

(Dorn Anna után.)

Sajátságos kellemes látványt nyujt az asztalnál, legyen az nagy tábla, hol a feldarabolás mellék-asztalokon történik, vagy családi asztal, hol a családapa vagy anya teljesiti a feldaraboló tisztét, annak látása, hogy a pecsenye, vagy más húsételek és halak ügyesen és csinosan vannak feldarabolva, s tétetnek elébe az étkezőknek. Ezen művészet, mert valóban a jó feldarabolást annak lehet nevezni, nem oly könnyü, mint a minőnek látszik, sőt ellenkezőleg annyival nehezebb, miután annak teljesitése olyan könnyünek látszik a kivitelben. Itt nem arról van szó, hogy találomra szétvágjuk a pecsenyét, halat vagy szárnyasokat, hanem bizonyos szabályok szigoruan megtartandók. A darabokat sem igen kicsinyre, sem igen nagyra nem kell vágni, s nem is az izomszálak mentében; a csontos pecsenyénél az izületeket jól szét kell választani, a csontok kettévágása nem kisérlendő meg. Általánosan nem kell külön kivágni izletes falatokat, hanem ha lehetséges, minden darabot ugy, hogy a legjobból és kevésbé jóból is legyen rajta. E művészet felől már egész könyveket irtak, s nagy nevelőházakban külön előadások tartatnak. Természetes, hogy mi itt helyszüke miatt nem irhatunk erről egész könyvet, de a mi utmutatásunk után mindenki képes lesz a házi asztaloknál előforduló húsétkek és halak izléses és célszerű feldarabolására.

Miután nem akarunk igen sokat beszélni, lerajzoltattuk a húsételeket és halakat, ugy, amint azoknak felvágatniok kell.

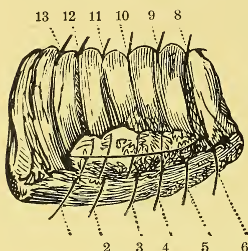


A számokkal megjegyzett vonalak nemcsak a különféle metszések következését, hanem irányát is jelölik.

Itt következnek rendben az egyes ételek:

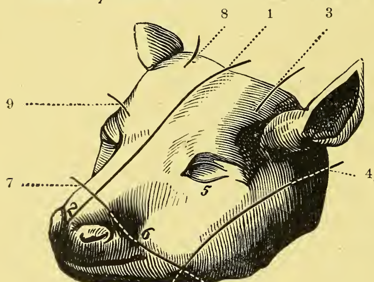
Vesepecsenye, marhánál. Előbb keresztmetszésekkel a porhanyó pecsenyét veszszük ki szeletekben, a mi legjobb s ekkor a külső húsos részből vágunk szeleteket. Itt minden vágásnak kissé

tölcsér alakuan kell vezettetni, hogy miután itt csak hosszdarabokat kapunk, az izomrostokat keresztben messük át.

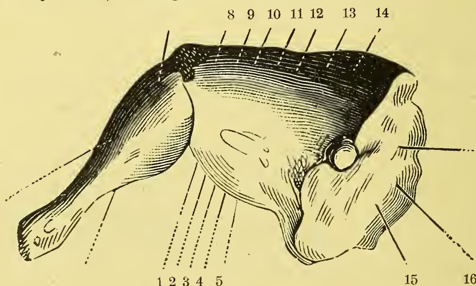


A *borjú-vesepecsenye.* Előbb a porhanyó pecsenyét emeljük ki, s különböző nagyságu darabokra vágjuk, aztán a vesével is igy bánunk el: végre a bordák közt levágjuk egész a gerinczig, s a másik oldalról minden csigolánál a velőig, a midőn az egyes bordákon még elég hús marad.

Borjúfej. Ennél a szemeket tartják a legjobb nyalánk falatnak, ezeket a feldarabolás előtt kanállal kiveszszük, erre az állak és halántékok következnek, melyeket jól vezetett metszésekkel elválasztunk. Minden darabhoz egy részt teszünk a velőből, melyet a koponyából kivevén, nem vágunk fel, hanem kanállal osztjuk szét. A nyelv szélességében darabokra vágatik, de csak akkor hordozzák körül, ha más jó darabok hiányzanak.

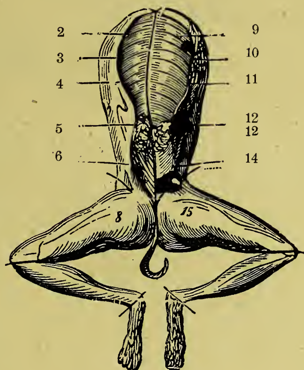


Ürüczomb. A czobákot bal kézbe vevén, a czombot a 8—14 számra állitjuk fel, s megteszszük az 1—5 metszéseket lefelé, s

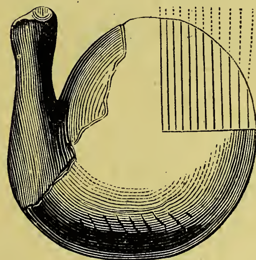


együtt hosszú metszésekkel kiemeljük. Ekkor a 6—7 izmot elválasztjuk, megforditjuk a czombot, s a 8—14 metszéssel épen ugy bánunk el, mint az 1—5-el.

Bárány vagy *gödölye*, mind a kettőt vehetjük itt együtt, miután egyformán daraboltatnak fel. Mindenekelőtt egy (1) főmetszés által az állatot hosszában két részre osztjuk, a mi jó éles késsel — a csont gyöngédsége miatt könnyen történik, aztán az egyes vagy kettős borda-darabokat a 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13 metszések szerint elosztjuk s e mellett a 7—14 metszések által a hátsó negyedet is elválasztjuk, a miből ismét csak a czombokat 8—15 vágjuk fel, kibontván az ízületből. A lábszárakat is fel lehet adni az asztalra, de csak akkor, ha szükség van reá, mert kevés hús van rajta és az is ínas. A báránynál a borda-darabok a legjobbak, melyeken mindig kis porhanyó pecsenyének kell lenni, a gödölyénél pedig ama szeletek a leggyengébbek, melyek a czombból vágatnak.

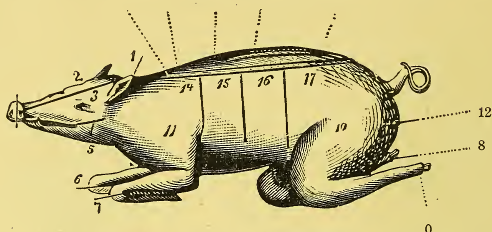


Sonka. Ez mindig szeletekre vágatik, melyeknek egy része kövér, más része sovány legyen, miután egyiket a másik nélkül soha sem kell élvezni. A szeleteket a lehető legvékonyabbra kell vágni A metszések vezetésének módja a rajzból elég világosan látható. A hosszmetszés az első, s azután következnek a keresztmetszések. — Az itt mutatott módon minden metszés az izomszálon megy keresztül; de ha takarékosak akarunk lenni, tölcsér alakú szeleteket vágunk, ferdén a vonalra, melyeket azonban nem lehet oly jól megrágni. Az izom-szálakkal egy irányban soha sem szabad vágni.

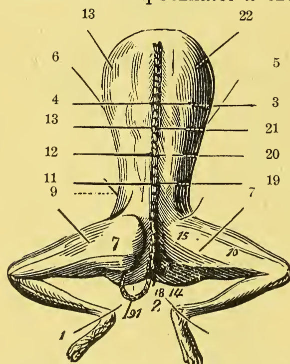


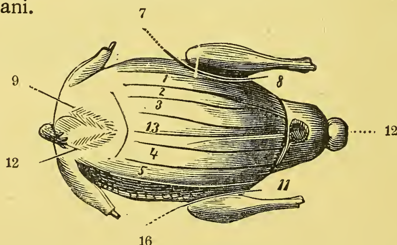
Malaczpecsenye. Mihelyt a pecsenye az asztalon van, nehány metszéssel feje levágatik, melyet hosszában még két vagy négy részre osztunk. Erre a keményre sült bőrön keresztül hosszában vagy keresztben több metszést teszünk csekély mélységre

a húsba, s a bőrt ugy emeljük le, hogy vékony húsréteg marad rajta. Erre az előlábakat választjuk el a válltól és a czombokat.



Nyúl és a *tengeri nyúl.* A derék itt a legkitünőbb, s ezt mindenekelőtt a lapoczkától a czomb kezdetéig elválasztjuk, miután előbb a szőrös lábszárakat már levágtuk. A czombnak felső húsos része sem megvetendő, kivált ha az állatnak általában gyenge húsa van. Itt a szeletek tölcsér alakban vágatnak ki. A vadászdarab az egésznek virága, melyet a rajta függő húsdarabokkal együtt ügyesen kivágván, a legkitünőbb vendég elébe teszünk, miután ezen daraboknak van legtöbb vad izök. Mások ezen pecsenyét, nevezetesen ha gyenge, hosszdarabokra, aztán felül keresztbe vágják s aztán elválasztják a lábszárt. Végre ferde metszésekkel a bordák közt egész a gerinczig be lehet vágni s a darabokat a trancsirozó villával elválasztani.

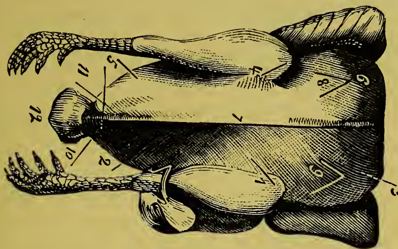




Liba, pulyka és *rucza.* Előbb a mellből hosszdarabokat vágunk ki, s a többit oly rendben és metszésekkel daraboljuk szét,

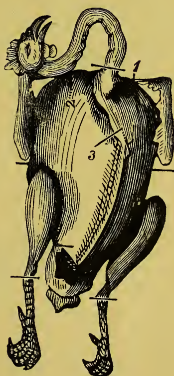
mint az a rajzon látható. A melldarabok tartatnak a legjobbnak, s erre a czombok következnek. A tölteléket kanállal veszszük ki s különféle darabokra vágván, külön tányéron hordjuk körül.

A *galambok*, ha nagyok, négy részre, tehát egyszer hosszában és egyszer keresztben vágatnak. Kisebb galambokat csak két részre vágva hordozunk körül.



Hizlalt tyúk és *kappan*. Ezeknek darabolása igen egyszerű. Előbb a czombokat és szárnyakat választjuk el, aztán a püspökfalatját és a melldarabokat vágjuk ki, feltörjük a mellcsontot s a bordákat keresztben átvágjuk. A czomb két, a szárny három részre osztatik, a melldarabokat egészben hagyjuk, vagy legfeljebb csak egyszer vágjuk fel. A bordás rész hatfelé vágatik. Mihelyt fel van darabolva, az egyes darabokat ugy rendezzük, hogy egyik se fedje el a másikat. A csirkénél a lábak egészben maradnak, különben ugy daraboltatnak fel, mint a nagyok, vagy ha igen kicsinyek, 4 részre vágatnak fel.

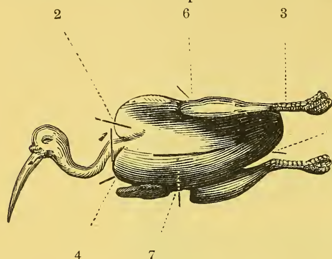
A *fáczán* épen ugy daraboltatik fel, mint a kappan. Feje és farka is asztalra jön, és sok helyen mutogatva körülhordoztatnak.



A *fogoly* vagy hosszában két részre vagy negyedekre osztatik, vagy végre ugy vágatik fel, mint a legtöbb apró szárnyas. Előbb a czombokat és szárnyakat választjuk el, előbb az egyik, aztán a másik oldalon s magát a testet hosszában két részre osztjuk. A szárnyak a legjobb és legizesebb darabok, aztán a czombok, melyek legtöbb esetben vad ízzel birnak.

A *szalonka* közönséges módon vágatik fel, mindkét oldalon leveszszük a szárnyat és czombot, a mellet levágván, 2—4 részre

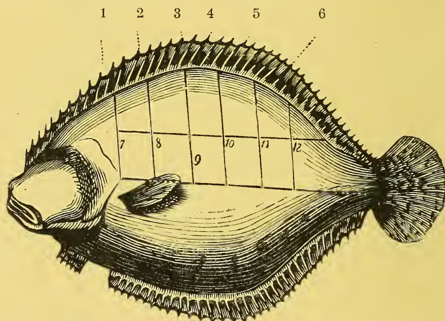
osztjuk, s a bordás részt is 2 – 4 felé vágjuk. Az ugynevezett szalonkabél különösen píritott zsemlére kenve hordatik körül.



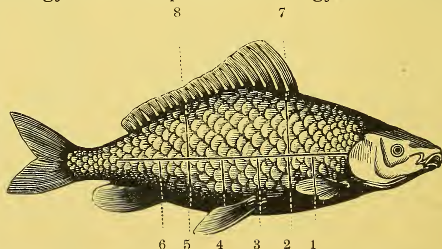
A *vándorszalonkák* egészben, vagy legfeljebb csak két részre vágva adatnak fel.

A *fenyves madarak* is vagy egészben vagy mellükön két részre vágva hordatnak körül.

Félszegusz. (Steinbutt.) Hogy a félszeguszt helyesen daraboljuk fel, nem szabad éles késsel vágnunk, hanem jó éles ezüst halvágóval. Ezzel először a szálkákon keresztűl a kopoltyútól a farkig hosszmetszést teszünk és egy másikat félszélességben ezzel egyenközűen. Ezen



két metszetre egyenes szeglet alakú új metszeteket teszünk, és a halvágónak hegyével a középső darabokat egyenesen kiemeljük, me-



lyeket egyenként nyujtunk át tányéron a vendégeknek. A középső darabok után jönnek a hátdarabok, melyek ugyan csekélyebbek, de

mégis jók. Ekkor ügyesen a szálkákat leemeljük, és az első részt is feldaraboljuk. A fej és fark a tálon maradnak.

Ponty. A pontynak előbb fejét vágjuk le, és a legelőkelőbb vendégnek adjuk, miután a nyelv tartatik legjobb falatnak. Erre a bőrt, de mindig a halvágóval, a pikkelyekkel együtt leemeljük s félreteszszük. Ekkor egészen középen a kopoltyútól a farkig metszést teszünk a halvágóval, végre több függőleges keresztmetszést, s a darabokat, melyek közül a hátrészről vágottak a jobbak, tányérra rakjuk s ugy egyenként nyujtatjuk a vendégeknek. Néha ha a társaság kicsiny, a ponty hosszmetszetekkel osztatik el. Sok helyen a bőr és pikkelyek nem vétetnek le előbb, hanem a darabokon maradnak.

Minden pecsenyénél, mely tálon vagy tányéron hordoztatik körül, gondoskodni kell a daraboknak olyan elrendezéséről, hogy egyformán feküdvén, egymást el ne fedjék, hogy a vendég a nélkül választhasson, hogy egyik vagy másik darabot félretaszítsa, a mi mint illetlen dolog, kerülendő. Ha egyes vendégnek tányéron vitetik oda a pecsenye, mint például halaknál, azt a tányér közepére kell tenni a nélkül, hogy azt azon ide-oda taszigálnók és a tányért ezzel bekevernők.

Az asztal elrendezése.

Bár ennél mindig a *legnagyobb tisztaság* a fő alaptörvény, nem csak a jól készitett izletes ételekben és italokban, hanem az edények, abroszok és asztalkendők, minden evőszerek, bútorok és a szoba tekintetében is, melyben ebédelünk, és az is marad: mégis a finomult életmód előhaladást, csinosságot, összhangzást, ügyes választékosságot és helyes következési rendet kiván. Most már nem elégszenek meg azzal, hogy az íny és szaglási szerveknek a legkülönbfélébb ételek és étvágyat gerjesztő illatok által hizelegjenek, hanem arra is törekszenek, hogy az egész társaság szeme gyönyörködve legeljen az asztalon, és hogy minden vendégnek vidám mulatásáról, a mennyire a viszonyok engedik, gondoskodjanak.

Nagyobb házakban saját asztalteritők vannak, kiknek művészetét ellesni igen, de leírni nem lehet; az abroszok megtörése, az asztalkendők összehajtása, s több más kicsinységek, nehányszori látás után, magánkisérletek által eltanulhatók, aztán ügyességgel könnyen utánozhatók, sőt ezeket még saját találmányok által is lehet bővíteni. Itt helyén látjuk nehány rajzát adni a különféle asz-

talkendő összehajtásoknak. A terítékeknek és a különböző nemű együvé tartozó tálaknak rendszeres elhelyezése csak gyakorlott szemet és előbbi kisérleteket kiván arra nézve, hogy tüstént minden balfogást észrevegyünk, s a későbbi alkalmazásnál elkerüljünk. Kinek kevés ügyessége van, magától fogja tudni, hogy az összhangzó egyformaság az edénynek minden nemeiben, mint porczellán, ezüst-evőeszközök, üvegek, sőt még az abroszokban és asztalkendőkben is megkivántatik, hogy az egésznek kellemes benyomását emeljék; régi és új, nehéz és könnyű, két vagy háromféle fajta tányér és asztali eszközök, a különben igen jó vendégelés mellett is, a szegénység bizonyos mázát hordozzák magukon, s a jelenlevők egyike könnyen azon gondolatra jöhet, hogy a gazda egész készletét a zsibárusoknál szedegette össze. A levesnek saját edénye van, valamint a csemegének; a leves élvezése után a tál és tányér elszedetnek. Igen rosszul venné ki magát, ha a tányérok többszöri váltásánál, laposak helyett csak levesnek való mély tányérokat adnának fel, és ha tokaji, ménesi, ruszti, neszmélyi, somlai aszu és bakar borok, pezsgők számára más alakú és metszett poharak készen nem tartatnának, mint azok, melyek az első asztali boroknál voltak használatban. Itt is uralkodhatik különbözőség, épen ugy, mint a tálaknál, melyek kerekek, tojásdadok, négy-, háromszegletüek, kisebbek, nagyobbak lehetnek, de mégis egy terítéket képeznek.

Hogy a kést, kanálnyelet és poharat soha balfelé helyezni nem szabad, és hogy a kényelemre megkivántató szabad tért kell hagyni egy-egy teríték közt, ugy hiszszük, alig szükséges megemlíteni.

Nagyobb tábláknál ujabban az összes kés-, villa-, kanálszükséglet (4—5 pár) elhelyeztetik a tányér körül.

Mióta a szigorú etikette terhes fesze nagyobbrészint számüzetett az asztaloktól, és a vendégek helyét nem az aggodalmas rangmérték határozza meg, s a barátságos körben a kerek asztalok a nagy tábláknál többre becsültetnek, nem jár többé a vendégeknek elhelyezése oly nehézséggel, mint azelőtt; a *kerek* asztaloknál *minden hely különbség nélkül* egyenlő; nagy táblaasztaloknál azonban nem a felső hely, hanem *a közép mindkét oldalon* képezi *a tisztelethelyet*, a mi által az azelőtt valóban kínzó surlódásokat, és azzal nem ritkán összekötve volt kellemetlen következéseket inkább ki lehet kerülni. Nagyobb figyelmet, megfontolást és pontos számítást kiván a két nemből álló asztali társaságoknál a gazda részéről az, hogy 1) úgynevezett tarka sort képezzen, mely szerint két férfi közé

egy nő, és két nő közé viszont egy férfi essék; 2) a társalgás élénk legyen; 3) magának a hölgyeknél való szolgálás terhét az által könnyítse, hogy a mellettök ülő férfiakkal gondoskodtasson azok kényelméről és kivánságaik betöltéséről. Ha a tarka sor teljes rendben képezve van, minden nőnek egy férfival kell szemben ülni és viszont, csakhogy a nőt férje mellé, nővért fivére mellé soha sem szabad helyeznünk, mert a házas és testvéri viszonyok sokkal szükebbek és mindennapiasabbak, mintsem szellemdús társalgásokra, mi a művelt társasági lakomáknak főfűszere, alkalmat nyithatnának.

A gyermekek, kik még nem tanulták meg az asztalnál magukat ügyesen és illedelmesen viselni, az elkerülhetetlen megzavarások miatt, jobb, ha távol tartatnak, kivált, ha gyermekes önhittséggel, okosdisággal, s a társalgásban rendkivül résztvenni vágyással vannak tele, mert bármennyire divatszerüek is ezen tulajdonságok, mégis minden vendégnek terhére vannak, és a bosszúság, és az ily kis kínzó szellemek kedves szüleinck vaksága és fonáksága egészen megrontja az ebédet.

Ha több gyermek van, és ezekhez talán még a vendégek gyermekei is meghivattak, mellékasztalokon kell őket megvendégelni, vagy legjobb mellékszobában, ha mulatozásuknak élénksége, a felnőtteknek alkalmatlan lenne.

A merev szertartások és elidült etikette, a túlzott udvariaskodások és bókok is megszüntek, melyek ezelőtt minden vigabb mulatozásnak utjában voltak. A mai finom életmód gyülöl minden kényszert, az ember mindenféle szabadkozás és ellenmondás nélkül foglal helyet, megtartja az elébe tett ételt vagy vesz abból a nélkül, hogy azt előbb az asztalnál körüladná, kinálgatás nélkül vesz, a miből tetszik s különösen ha férfi, a mellette ülő két és szemközti harmadik nő mulattatásáról és szolgálásáról gondoskodik, ha annak szomszédja netalán az elhanyagolás bűnébe esnék. Azonban oly házakban, hol ezen fesztelen hangulat nem uralkodik, hanem megmaradtak a régi agg szokásoknál, egészen ellenkező hatással fogna lenni, ha az ember előbb jó étvágyat nem kiván, étvágyát el nem fojtja, az odanyujtott tálat el nem utasítja s minden ivásnál a kedves házi gazda és hozzátartozói egészségéről meg nem emlékszik, valahányszor valaki tüszszent, „egészségére!" nem kiáltja, s az ebéd után az élvezett isteni adományokért chinai csépelt szavakban köszönetet nem mond.

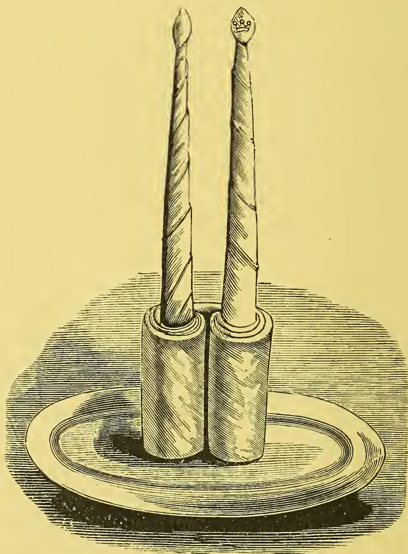
Ki már különféle viszonyok közt élt a világban s kissé szerényebb társaságba jutott, rendesen finom tapintattal bir és mint ide-

gen is könnyen eltalálja, hogy micsoda szokásnak hódol a társaság, melybe őt a véletlen vagy ajánlás juttatták s a szerint módositja magaviseletét.

Az asztalkendők alakitásának művészete.

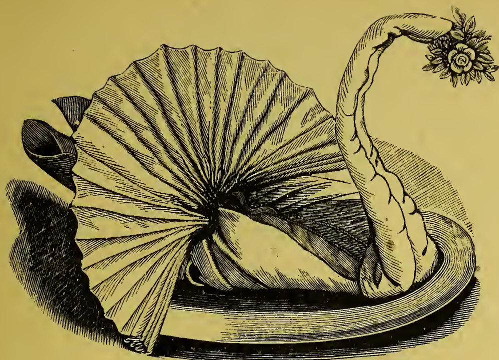
1. Az asztalkendők minősége.

Az asztalkendőknek oly minőségben kell nedvesnek lennie, mint azon esetben, ha nedves légen feküdtek; az asztalkendők keményítésének egészen el kell maradnia, legalább a legtöbb formáknál, hol azonban ez nem történik, ott az asztalkendőt, hogy összehajthassák, kissé meg kell vizezni, hogy engedjen.

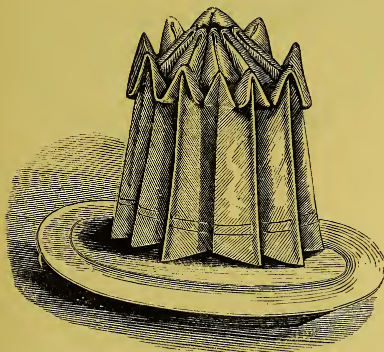


A gyertyák.

Itt következik parányidomban (en miniatur) néhány szép rajza a kész asztalkendő-alakoknak, saját elnevezésökkel együtt.



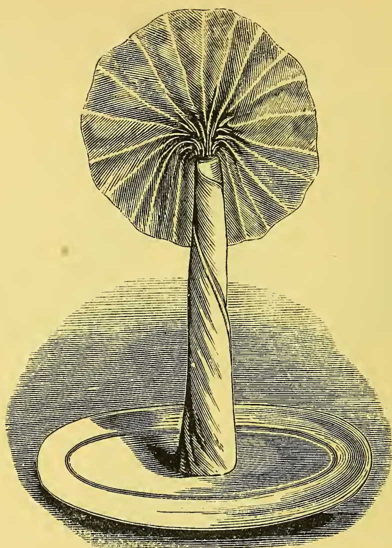
A hattyú



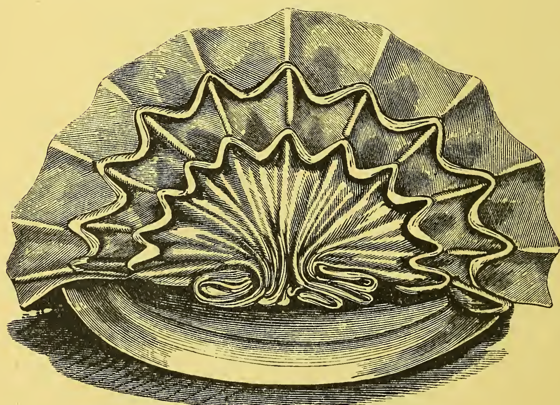
A korona.



A hurkák.



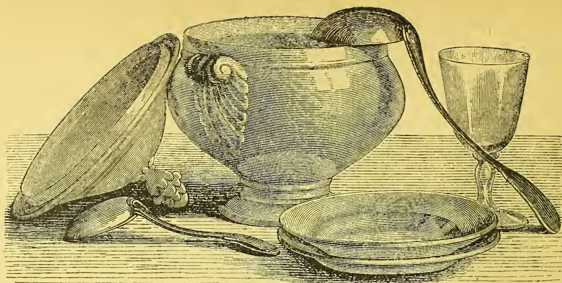
A legyező.



Egy más legyező.

A legnagyobb pontosság és szabályszerüség különösen abban veendő figyelembe, hogy az összehajtás által képezendő szegletek mindig igen élesek, és a mennyire lehetséges mértanilag helyesek legyenek. Ehhez tartozik az is, hogy az asztalkendőt már mindjárt kezdetben teljesen egyenesen fektessük le, azaz gondos kihuzás által a mángorló által előidézett egyenetlenségeket eltávolítsuk, a nélkül azonban, hogy a kendő simaságát elrontanók.

Minden redő, azaz *minden előirt törés* élesen kisimítandó, vagy a kézzel kell azt elnyomni és leverni, sőt erre még némi erő is szükséges, mihelyt az asztalkendő már többszörösen össze van hajtva. Csak ezen szabály követése mellett lehet elérni az asztalkendőnek szándéklott alakját, s lehet azt az óhajtott alakban felállítani.



MÁSODIK RÉSZ.

Gyakorlati szakácskönyv.

ELSŐ OSZTÁLY.

LEVESEK.

A levesekről általában.

Az ebédnél a leves a bevezetés, — ez azon étel, ami mintegy előkészíti, ugyszólván hangolja a gyomrot a következendőkre. Épen ezért az ebéd többi fogásaihoz, a fogások számához alkalmazkodni kell a leveseknek. Kevés fogásból álló ebédhez tartalmasabb, több fogásból állóhoz kevésbbé tartalmas leves tálalandó. Arra különösen ügyelni kell, hogy a leves soha a jóllakottság érzetét elő ne idézze.

A húslevesekről.

A leves ma már általános szükséggé vált, és csak igen kevesen vannak, kik a jó s az egész testet jóltevőleg felmelegítő levesnek soha el nem téveszthető hatását, mely a legbágyadtabbnak is uj élénkséget kölcsönöz, hálásan el nem ismernék.

Miután nálunk az ebéd a levessel kezdődik, ennek izletes készítésére annál több figyelmet fogunk fordítani, minthogy rendesen az első benyomás a határozó, s igy a rosz leves a még oly jól készített következő ételeknek, sőt általában az egész ebédnek nagy hátrányára volna.

A fazekat, melyben a marhahúst főzzük, naponkint ki kell öblíteni, mert minden edény, mely egy vagy több napig öblítetlenűl

áll, rendesen szagot kap, melyet finom ízlésüek csakhamar észrevesznek az ételen. Ha a hús tisztán jön a mészárszékből, nem igen kell azt sokat mosogatni, még kevésbbé vízben áztatni. Némelyek azon véleményben vannak, hogy csak kövér hús adhat erős levest, de a tapasztalás nem igazolja ezen véleményt. Következő húsdarabok adnak erős és jó levest: tyúk, kakashús, borjucsont és minden állatnak mája, ha marhahússal főzetnek. Leginkább a következő húsnemek a legkitünőbbek: a fartő, a hátszin és ama darab, melyet felsárszélnek neveznek. Hogy a jó leves izét és erejét neveljük, petrezselymet, sárgarépát, zellert, póréhagymát, kevés kalarábét és egy fő kelkáposztát veszünk ahoz. A jó, erős leves főzésének módja a következő; előbb a húst és csontokat, a máját, a melyből azt főznünk kell, megfelelő nagyságú, hideg vízzel telt edénybe teszszük, ehhez a tiszta forrásvíz alkalmasabb a kútvíznél, mivel a hús a lágy folyóvizben sokkal porhanyóbb és izletesebb lesz. Ha forrni és habzani kezd, akkor a habot tisztán leszedve, lassan tovább hagyjuk főni a levest, és csak akkor, ha felületén semmi tisztátalanság sem mutatkozik többé, teszünk bele sót, zöldséget és gyökeret, mivel ez utóbbi különben igen megpuhulna s a hableszedésnél a jobb állomány elveszne. A levesnek csak lassan kell forrnia, mivel csak így kap tiszta szép színt és jó ízt. A leves használata sokféle; részint különféle nemü tésztát főzünk bele, részint a becsináltakhoz és különféle más ételhez használjuk.

Pár szó a Liebig-féle húskivonatról.

A húslé, megfelelő *Liebig-húskivonat* hozzáadásával, jó ízben, erőben végtelen sokat nyer. A *Liebig-féle húskivonat* semmi esetre sem ugy használandó, a mint az a legtöbb helyütt szokásban van, t. i. hogy a húskivonatot a tégelyben mint a mustárt az asztalra teszik, — s a tányérba már kiszedett levesbe, a lekvárszerü húskivonatot belekeverik, mert ily használat mellett bizonyos idegenszerű íze lesz a levesnek. Be kell azt főzni a tálalás előtt a levesbe, és pedig 6—8 személyre való levesbe egy kávés kanálnyi elegendő. Különösen ott, hol csak fiatalabb marhát vágnak, melynek húsa gyenge levest ad, *nem ajánlhatjuk eléggé a Liebig-féle húskivonat használatát,* mert az a kávés kanálnyi kivonat *teljesen izletessé és erőssé teszi a gyengébb és nem elég jóízű húslevest.*

Legjobb használati módja egyébként a *Liebig-féle húskivonatnak,* melynek jóságával, erejével, ízletességével a más egyéb elnevezések alatt forgalomba hozott húskivonatok távolról sem versenyezhetnek, az, ha jó forró húslébe, és pedig mintegy 2—3 deciliter

húslébe egy jó nagy evőkanálnyi húskivonatot feloldunk, mi által egy oly sötét-feketés szinű húskivonat-essentiát nyerünk, a mit jól kihütve és a tetején összegyült és megfagyott leves-zsiradéktól megtisztítva, — (legjobb átszűrni), — egy kis csinos kannában mindig fel lehet adni az asztalra, és ebből az erős kivonat-esszentiából kiki tetszése szerinti mennyiséget, — legjobb egy fél evőkanálnyit — önt be a már tányérba kiszedett levesbe. A húskivonatból a levesbe általában véve soha sem szabad többet használni, mint a mennyi azt, t. i. a világos húslevest csak barnássárgára festi meg. Oly mennyiség, mely a levesnek sötét szint ad, már koczkáztatja annak ízletes voltát.

E helyütt kell megemlítenünk, hogy a *Liebig-féle húskivonat* az ugynevezett hideg marhahúshoz készített mindennemű, de különösen tejfeles mártások jó izét rendkivül növeli. A már kész mártásba 6—8 személyre egy fél kávéskanálnyi kivonat, — de még akkor, a midőn a mártás a tűzön van, — keverendő el.

Végül igen jól használható a *Liebig-húskivonat*, mi nemcsak ízletes, hanem a gyomoridegek ingerlésénél fogva rendkivül egészséges is, mindennemű zöld főzelékek és becsinált-mártások izletesebbé és erősebbé tételére.

Hogy minő ízességnek és gyomorideg-ingerlési képességnek kell lenni a *Liebig-féle húskivonatban*, az kitünik abból, hogy 1 kilogramm húskivonat 34 kilogramm színhúsból készül. Kapható $^1/_{16}$, $^1/_8$, $^1/_4$ és $^1/_2$ kilogrammos tégelyekben.

Legjutányosabb a családi használatra is, az $^1/_2$ kilogrammos tégelylyel. Legolcsóbban és valódi minőségében kapható és megrendelhető *Neruda Nándor* gyógyfűkereskedésében, Budapest, Kossuth Lajos-utcza 7.

Húslevesek.

1. Barna leves.

Vékony szalonna-szeleteket lábasba rakva, darab leves-marhahúst, májat és jóféle csontokat darabokra törve, két fej vöröshagymát, nehány sárgarépát és kalarábét, kelkáposztát, petrezselymet, zellert, mind szeletekre vagdalva, néhány szem borsot és szegfűborsot teszünk hozzá, a lábast befedjük s az egészet addig engedjük fojtódni, mig szép barna lesz. De hogy oda ne égjen (meg ne kozmásodjék), néha kevés lével megnedvesitjük, de soha sem kavarjuk fel, hogy a leves tiszta legyen. Használat előtt egy órával közönséges levest öntünk reá s az egészet lassan tovább hagyjuk

főni, hogy a leves erős legyen, aztán leszűrjük s húsgombóczokat vagy más egyebet teszünk bele.

2. Barna leves borjúmájból.

Egy lábasba egy főzőkanálnyi zsirt, egy fél kávés kanálnyi czukrot, egy sor karikába vágott vöröshagymát és egy sor szeletekre vágott borjumáját teszünk s mindezt addig pörköljük, mig a hagyma piros lesz; ekkor húslevessel felöntve, jól forrni hagyjuk. Ha kiforrta magát, lehiggasztjuk, leszűrjük és zsirját leszedve, sült borsóval föladjuk.

3. Barna leves más módon.

Tegyük fel a rendes mód szerint, de kevesebb zöldséggel a húst s ha ez már egy óráig főtt, lábasban pirítsunk négy szelet szalonnával zsiros csontot, mogyorónyi czukrot, darabka borjumájat (vagy lépet), azután 12 dekagr. karikára vágott sárgarépát, egy szál petrezselymet, zellert, kalarábot, egy kis fej vöröshagymát, borsot és szegfűborsot teszünk hozzá, s födetlenül a tűzön addig hagyjuk sülni, mig a szalonna barnára pörkölődött, de ügyeljünk arra, hogy az keserűre ne égjen. Ezalatt időnként egy-egy merőkanál levest öntünk a csontra és zöldségre s mindaddig főni hagyjuk, míg a zöldség jól átpárolódott; gyakori kavarás mellett ekkor sülni hagyjuk, hogy szépen megbarnuljon. Ekkorra a húsnak is meg kell főni, mikor is levét rászűrjük a csontra s azzal együtt fölforraljuk. Ezután higgadni félreteszszük; leszűrjük, zsirját leszedjük s húsgombóczokkal föltálaljuk. A barnalevest — ha meg nem sózzuk — 2–3 napig el lehet tartani.

4. Ugyanaz baromfiból (tyúk-kappanból).

Egy egészben hagyott tyúkot fazékba teszünk s annyi vizet öntünk rá, hogy ellepje, és főzzük. E közben egy lábasba kis tiszta zsirt s kávéskanálnyi tört czukrot teszünk; ehhez karikába vágott sárgarépát, petrezselyem-gyökeret, zellert, vöröshagymát, szemes borst s — ha esetleg van — egy kis kelkáposztát adunk s letakarva, a tűzön gyakori fölkavarással pörkölni hagyjuk; ha meg van pörkölve, a tyúkhoz adjuk. Ha a tyúk puhára főtt, a levest leszűrjük s ismét a tűzhöz téve, finomra metélt tésztát főzünk bele s a földarabolt tyúkhússal együtt föltálaljuk.

5. Ugyanaz csontokból.

Ép ugy készítjük, mint a barna húslevest, csak a hús helyett a fazékba csontokat teszünk. Ezt különösen akkor főzi a gazdasszony, ha főtt hús helyett büfsztököt, fojtott marhahúst, vadászsültet stb. akar tálalni; ezek csontjai és egyéb hulladékaiból fönttebbi mód szerint igen jó levest főzhetünk s abba legjobb a tüdősrétes vagy sült borsó.

6. Franczia leves.

Szép kemény fej kelkáposztát, kalarábét, sárgarépát, mindegyikből egyenlő részt összevágunk és négy vagy öt, vékony szeletekre vagdalt csiperke-gombát adunk hozzá; lábasba darab vajat vagy libazsirt tevén, beleöntjük az összevágottakat s jó félóráig pároltatjuk, ekkor kevés szerecsendióvirágot és borsot beletéve, húslevet öntünk reá s addig főzzük, mig a zöldség puha lesz s pirított s hosszukásan vagdalt zsemlére betálaljuk.

7. Kenyérleves.

Jó házi kenyeret igen vékony szeletekre vagdalva, lábasba leves-zsirt (leszedett zsirt) vagy vajat teszünk s megmelegítjük, kevés apróra vagdalt vöröshagymát is téve bele, felforraljuk, akkor a vagdalt kenyeret belehányva, ezt hasonlóképen kissé megpirítjuk, jó húslevest öntünk reá, kevés tört borsot és szerecsendió-virágot adunk bele s ekkor a levest jól lefőzzük, tekintettel arra is, hogy a kenyér szét ne máljék. Tálalás előtt minden személy számára egy tojást teszünk a forró levesbe, melynek nem szabad keményre főni, kis darabokra szeldelt kolbász, valamint csinosan vagdalt gyökereket rakunk bele s apróra metélt hagymával hintjük be.

8. Kenyérleves más módon.

Vékony szeletekre vágott jó házikenyeret erős húslében főzünk s fölhabarván, áttörünk a szitán. Darabka vajat lábasban megmelegítve, az áttörtet beleöntjük és felfőzzük. Ekkor minden személy számára egy tojást főzve, mint híg tojást szokás, vigyázva lehéjazzuk, hogy a tojások egészben maradjanak, néhány perczig forró húslében felmelegítjük s a kenyérlevessel együtt feltálaljuk.

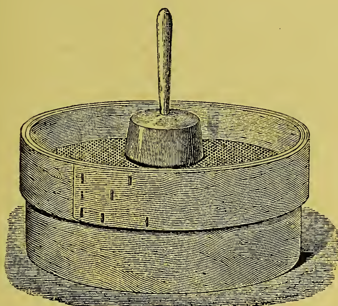
9. Levesbe való rizslepény.

15 deka rizst 7 deczi tejbe sürüre főzünk, ha megfőtt, félre teszszük kihülni. Most tojásnyi nagyságu vajat 6 tojássárgájával

apróra vágott petrezselyemzölddel, kevés szerecsendióvirággal habosra keverünk és a kihült rizst is hozzá adjuk. Egy tepsit vajjal kikenünk, a rizst bele öntjük és világos sárgára megsütjük. Azután deszkára kifordítjuk és egyenlő négyszögü darabokra vágjuk, s fehér vagy barna lével feladjuk.

10. Törtleves.

Csirkét és fél zsemlét darabokra vágva kirántunk, két keményre főtt tojást az előbbiekkel együtt mozsárba összetörünk, fazékba teszszük, jó húslevest reáöntve, egy óráig főni hagyjuk és



Áttörő szita.

szitán áttörjük. Ha a leves nagyon sürű volna, kevés tiszta levessel megritkítjuk. Tálaláskor puhára főtt, apróra vagdalt zuzát, rántott májat és zsemlét adunk bele.

11. Tört májleves.

Huszonnyolcz dekagramm borjumájat, három negyedrész zsemlét, két tojást zsirban megsütve, mozsárban finomra összetörünk, fazékba téve, jó húslevest reáöntve, kevés szerecsendió-virágot hozzáadva, félóráig főzzük, szitán áttörve visszateszszük a fazékba, még keveset főzve, a rántott májgombóczokra rátálaljuk.

12. Tatárka-pohánka leves.

Két decziliter tatárka-pohánka közé két tojásszéket keverünk s a megkevert tatárkát lágymeleg helyen jól megszárítjuk.

Ha egészen megszáradt, akkor késsel addig dörzsöljük szét, mig előbbeni alakját ismét visszanyerte, ekkor jó húslébe befőzvén, nehány perczig főni hagyjuk. Két tojásszéket, darab friss vajat, két tele kanál friss tejfelt fazékban jól elhabarván, a levest vele leöntjük s feltálaljuk.

13. Erős leves (Consommé).

Hét tojásszéket fazékban jól összehabarván és fél liter fehér erős húslével összevegyítvén, vajjal bekent lábasba öntünk s megpároltatunk. E közben egy csemete-kelt, két kalarábét, két sárgarépát megtisztítva, kevés vajjal vagy friss libazsirral megpárolunk, de mégis ugy, hogy barna legyen, mi végből többször öntünk rá kevés húslevet. Végre három-negyedrész zsemlét hosszában felvagdalva, zsirban kisütünk. A consommé, ha a párolás által már megszilárdult, tiszta deszkára kiboríttatik, s azt derelyemetszővel félholdforma vagy kerek szeletekre vágjuk. Ekkor a zöldséget, a kisütött zsemlét, a consommét a leveses tálba téve, barna levet öntünk reá.

14. Agyvelő-leves.

Nyolc személyre való agyvelő-leveshez egy egész borjufő agyveleje marhahúslében megfőzetik; ha meg van főzve, áttörjük szitán, darab vajat megmelegítünk, tiz-tizenöt darab durván összevágott csiperke-gombát (championt), kevés apróra vágott petrezselymet egy ideig párolunk, fél főzőkanál lisztet reáhintve még kissé pároltatjuk, akkor az agyvelőt beletéve, jó marhahúslevessel leöntjük, kevés tört szerecsendióvirágot is adhatunk hozzá s az egészet jól felfőzzük s agyvelőkádkákra, vagy rántott, hosszúra vagdalt zsemle fölibe betálaljuk.

15. Rákleves.

36—40 darab közepes rákot gondosan meg kell mosni. Aztán egy casserolba kevéssé sózott vizet feltenni, ebbe kevés petrezselyem, 1 darabka vereshagyma felvágva, tört bors, kevés thymian, pár darab babérlevél és egy csipet bazsalikom jön, s $^1/_2$ liter könnyű asztali bor, s mielőtt a lé forrna, bele kell tenni a rákokat, mig csak teljesen megfőnek, gyakran fel kell rázni. A főtt rákok farkát ki kell szakítni, azokból a húst ki kell szedni s a rákpánczélokból rákvajat készíteni. (A rákok szemei mindig eltávolítandók.) A főtt derék a benne levő hússal, s az ollókkal finomra mozsárban összetörendők, s ezen töredék egy lábasba teendő, s erre azon lé, melyben a rákok főttek, rá-

öntendő, s ezen kivül 2 liter halleves (consommé), melynek készitését fentebb közöltük és 100—150 gramm fehér kenyérből, ekkor az egész felforralandó, s egy jó óra hosszáig főzendő, de gondos tüzön, hogy el ne főjjön. Egy óra múlva szőrszitán át kell szűrni, s a levet félre tenni.

Azután *rákvajat* készítünk a következő módon: A már megfőtt és félre tett rákpánczélokat, rákhéjakat és ollóhéjakat egy lábasba teszszük, zöld petrezselyemmel és vajjal pirítjuk, aztán ezt is mozsárban megtörjük, s forró híg húslével leöntjük, hideg helyre teszszük, hol is a kihülés után a rákvaj a lé tetején gyül össze, honnan leszedendő és félreteendő.

A szebb rákderekak, minden személyre 2—3 darab, megtöltendők. A töltelék tejben áztatott, vajjal és 8 darab tojássárgával, kevés zsemlemorzsával és rákvajjal eldolgozott zsemléből készül, ugyan ebből apró gombóczok is készitendők, ezek a félretett kész levesben — melyhez hal, erős leves helyett húslé is használható, — a rákvajjal együtt felfőzendők, s tálalás előtt az egész leveshez, annak mennyisége szerint pár kanál tejfel öntendő, s az egész jó forrón, a kibontott rákhusokkal együtt tálalandó.

16. Rákleves más módon.

Hat személyre körülbelül harmincz rákot főzünk meg marhahúslében, héjából kifejtjük s héjával együtt mozsárban finoman megtörjük. Darab vajat megmelegítve, a megtört rákhéjat beleteszszük, s egy ideig a vajban pároltatjuk; végre ezen rákvajat finom kendőn átszűrjük, a felmaradt héjakat ismét azon lébe teszszük, melyben a rákok főzettek és jól el hagyjuk főni. A kisajtolt rákvajat megmelegítjük, két tele kanál lisztet beletéve kissé felforraljuk a nélkül, hogy barna volna, ugyanazon levest, melyben a rákhéjak főzettek, reáöntjük, szitán átszűrjük s pirított zsemlére tálaljuk. A rákfarkakat és ollókat felbontjuk, mielőtt azokat a mozsárba tennők.

17. Tojás rákleves.

A tojáshéjat szépen megmossuk s a következő módon megtöltjük: 20 tojáshéjához kell: $^1/_4$ kiló párolt rizs s ugyanannyi borjutüdő párolva s apróra vágva. $^1/_8$ kiló sós szalonna igen apró koczkára vágva, tört fekete és szegfűbors bőven, egy fej vöröshagyma apróra vágva, zöld petrezselyem, egy egész tojás nyersen, s kis jó sáfrány és szerecsendió-virág, ezeket összegyúrjuk, a tojáshéjakat jó keményen teletöltjük vele, edénybe rakjuk, a nyilásokat felfelé s forró

vizet öntünk rá s puhára főzzük, vékony piros rántással berántjuk s édes tejszint öntünk hozzá bőven s kész a finom tojás-rákleves.

18. Rákba való más töltelék.

Minden személyre legalább két nagyobb vagy három kisebb rákot kell számítani; egy rákhoz egy bádogkanál rizskását vegyünk, tegyünk hozzá egy késhegyni tört borsot, egy késhegynyi zöld petrezselyem-levelet apróra vágva, kevés sót és minden személyre egy mogyoró nagyságú zsirt. Ezeket keverjük jól össze és a rákok hátát félig töltsük meg; tele azért nem kell tömni, mert ha fő, kidagad és ha helye nincsen, kemény marad a rizs, meg a farkát is nehéz lenne akkor visszadugni, mert avval kell elzárni a tölteléket, hogy fövés közben ki ne fusson. Ha jó félóráig fő a megtöltött rák, akkor a töltelékből kimaradt fűszeres rizskását is a levesbe kell szórni, hogy avval is főjjön, mig szépen megpuhúl, de igen lágy ne legyen. Ha készen van: a *rákvajat* hozzá kell szűrni.

19. Kartifiola-, vagy virágos-káposztaleves.

Három középszerű szép kartifiola rózsát megtisztítván, egyforma részekre vágjuk s azt jó erős marhahúslében megfőzzük. Ekkor lábasban darab vajat felmelegítvén, két tele kanál főzőlisztet adunk hozzá, kissé felforraljuk, s a levest a már puha kartifioláról ráöntjük, kevés apróra vagdalt szerecsendió-virágot és két tele kanál tejfelt adunk hozzá. Mielőtt feltálalnók, a kartifiolát beleteszszük, a levest két tojásszékkel felhabarjuk, s piritott zsemlére és rántott lúdmájra öntjük.

20. Zöldségleves.

Hat személyre való leveshez a zöldséget tisztán megmosva apróra vágjuk, darab vajat felolvasztva, a zöldséget azzal pároltatjuk, kevés lisztet hintünk bele, megsózzuk és fűszerezzük s jól el hagyjuk főni. Aztán két tojásszéket, kevés tejfelt s darab vajat összehabarunk, a levest reáöntjük, a tűzhöz teszszük s addig kavarjuk, mig sűrű kezd lenni s aztán pirított zsemledarabokra tálaljuk.

21. Zellerleves.

Egy zellert apró vékony koczkákra vágunk, egy lábosba darabka zsirt vagy vajat teszünk és ha forró, a zellert bele vetjük és lassan puhára pároljuk. Ha puha, szitán áttörjük, kevés szerecsendióvirággal, 1 koczka czukorral, kevés húslével felfőzzük. A leveses

tálba 3 tojássárgát, $^3/_4$ liter édes tejszint összehabarunk, a zellert a forró húslével együtt pirított zsemlyekoczkákra, vagy borsótésztára kiöntjük.

22. Oglio (Oljó) leves.

Nagy vöröshagymát, kalarábét, sárgarépát karikákra vagdalva, négy kemény kelkáposztafejet négy egyenlő részre vágva, nehány borsszemet és szegfűborsot, nyolczvan dekagramm ($1^1/_2$ font) leveshúst, két borjulábat és egy kappant, mindezeket darabokra vagdalva, szalonnaszeletekkel kirakott lábasban lassan megpárolunk, mignem az alján szépen megbarnul. Közben-közben gyakrabban kevés húslevet öntünk rá, nehogy odaégjen, másfél óráig főzzük s aztán félreteszszük, hogy leülepedjék, megszűrjük és kis serlegekbe töltve, az asztalra feladjuk. Ugyanezen levesből készittetnek a lészeletek is, csakhogy a zsirtól jól meg kell tisztitani s addig főzni, mig meg nem sürűdik, mely ha meghült, felvagdalható és eltehető.

23. Rizsleves.

Tisztára koppasztott jérczét darabokra vagdalván, keveset megsózzuk s a sóban állani hagyjuk. Aztán a tyúkot apróra vágott zöld petrezselyemmel együtt darab fölolvasztott vajba teszszük s lassan pároltatjuk, de hogy szép fehér maradjon, többször kevés húslevet öntünk reá, mig puha lesz, ekkor még egy-két szedőkanál húslevet öntünk reá, s még kissé pároltatjuk. Most tizennégy dekagramm ($^1/_4$ font) gondosan kiszemelt s langymeleg vizben megmosott rizskását jó marhahúslében fél órával a tálalás előtt megfőzünk, hogy puha legyen, de mégis egész maradjon, és kevés szerecsendió-virágot teszünk bele. Végre két tojásszéket ütünk csuporba, kevés levessel jól elhabarjuk, a tyúkot a rizszsel a leveses fazékba teszszük, ezen levet reáöntjük s az asztalra adjuk.

24. Burgonyaleves húsnapon.

Egy liter leveshez három középnagyságu burgonyát főzünk meg s meghámozva kihülés után megreszeljük; fél zsemlét nagyobb szeletekre vágván, forró zsirban ropogósra kisütünk, de nem barnára; három tojást keményre főzünk, meghámozva székét kiveszszük, s a többivel mozsárban finoman megtörve, s fazékba tevén húslével feleresztjük, s egy óra hosszat főzzük. Most az egészet áttörve, rántott burgonya-gombóczokra és velős, forintos nagyságu pofézekre kitálaljuk.

25. Burgonyaleves más módon.

Néhány burgonyát mossunk és hámozzunk meg, vagdaljuk koczkákra, tegyük föl vizzel főni. Ha megpuhult a burgonya, készitsünk apróra vágott petrezselyem zöldjével, majorannával és vöröshagymával híg rántást, pirítsuk meg paprikával, öntsük föl a burgonya levével; végül tegyünk bele sót és tejet s adjuk föl.

26. Fehér törtleves.

Sült kappanból vagy pulykából, vagy borjuhúsból is körülbelül fél kilogrammot veszünk, s arról minden barna bőrt levágunk s előbb konyhakéssel finomra összevágjuk, nagy darabokra vagdalt tejes zsemlét zsirban világos sárgára kisütünk; négy keményre főzött tojásszékét a vagdalt hússal együtt nagy mozsárban finomra törünk s aztán fazékba teszszük, másfél liter jó húslevet öntünk reá, kevés szerecsendió-virágot adunk hozzá s még jó fél óráig hagyjuk főni; ekkor szitán áttörjük, s velőkádkákra öntjük.

27. Vadászleves.

Ehhez igen erős és minden zsirtól megtisztított húsleves szükséges, melyet még egy asztalkendőn át kell szűrni, és melegen hagyni. Ezután egy mind tollától, mind belétől megtisztitott foglyot, vagy szalonkát (ezt belével együtt) nyersen mozsárban jól megtörünk, tálalókanál húslevessel, 4 tojás sárgájával, kevés szerecsendióvirággal együtt szitán áttörünk, a kész leves közé keverve, apró vadhúsgombóczokra tálaljuk.

28. Leves consommé-kádkákkal.

Két szépen megsütött tyúkot s darab sült borjúhúst elvagdalván, mozsárban finoman összetörünk; megtöretvén, egy liter erős tyúkhús-levet öntünk reá, szitán áttörjük, kilencz tojásszékével összehabarjuk s ismét áttörjük. A kádkákat vajjal bekenve s consomméval megtöltve pároltatjuk. Ha a consommé összement, azt a levesestálba borítjuk s világos barna levest öntünk reá. A párolás igy történik: Mély lábasba annyi vizet öntünk, hogy az a minta felénél feljebb érjen; ha a viz forr, a mintát beleállitjuk, a lábas fölébe vasfedőt, a főzőgép forró táblájára helyezzük annyi hőség fölé, amennyi megkivántatik. Nagyobb mennyiségü ilyen ételt gyakran egy óránál is tovább kell főzni ezen vizben, azért szükséges, ha

a viz elfő, azt forró vizzel pótolni, de mondott magasságát sohasem szabad felülhaladnia, mivel tartalma azon veszélyben forogna hogy a viz elárasztja.

29. Leves darahaluskával.

Tiz dekagramm vajat jól eldörzsölünk, négy egész tojásszéket keverünk hozzá s öt deciliter (jó meszely) darát adunk bele s kissé megsózzuk; miután ezt mind jól összevegyítettük, a haluskákat evőkanállal a húslevesbe hányjuk.

30. Leves vajashaluskával.

Hét dekagramm vajat jó habosra elverve, négy tojásszéket habarunk hozzá, négy tojásfehérének habját, kevés sót s nyolc tele kanál finom lisztet adunk hozzá. Elővigyázatul egy haluskát megpróbálhatunk forró húslevesben megfőzni; ha szétomlik, még kevés lisztet adunk hozzá, a haluskát evőkanállal a forró levesbe hányjuk, befedjük és nyolcz perczig főni hagyjuk, egyenként a leveses tálba rakjuk s a levest reá öntjük.

31. Leves burgonya-gombóczczal.

Négy darab nagy lisztes burgonyát megfőzvén, meghámozzuk és megreszeljük, hét dekagramm vajat habosra verünk, apróra vágott zöld petrezselymet, egy egész tojást s három tojásszéket adunk hozzá. Mindezt jól összekevervén, a burgonyát is hozzá keverjük kevés sóval együtt; azután ebből diónagyságu gombóczokat csinálunk, finom zsemlemorzsában meghempergetjük és forró zsirban szép sárgára kisütvén, a leveses tálba rakjuk s burgonyalevest öntünk rá.

32. Leves húsgombóczczal.

Huszonnyolcz dekagramm fehérre sütött borjuhúst apróra összevágunk, két reszelt és tejbe áztatott zsemlét adunk hozzá, ezt is apróra vágjuk s mindkettőt mozsárban finoman megtörjük. Ekkor hét dekagramm vajat habosra elkeverünk, két egész tojást és egy tojásszéket adunk bele, s a vágottat hozzáadjuk, megsózzuk és jól összekeverjük; ha még igen lágy, kevés finom zsemlemorzsát adunk hozzá, kis gombóczokat csinálunk belőle, friss irósvajban szép sárgára kisütjük, forró barna levest öntünk reá s az asztalra adjuk.

33. Leves bekötöttel.

Sült borjuhúst, kappan- és pulyka-mellet apróra vágunk, zsemlét tejbe áztatunk, kinyomjuk, három tojást elhabarunk s zöld petrezselymet apróra vágunk össze; ekkor hét dekagramm vajat habosra elverve, a vagdalékot belehányjuk, három tojást ütünk bele, egyiket a másik után, sót, borsot, kevés zsemlemorzsát, két tele kanál jó tejfelt adunk hozzá, mindezt jól összehabarjuk, a habarékot vajjal bekent asztalkendőre teszszük, összekötjük s forró sós vizben fél óráig főzzük. Aztán gondosan kivevén, a leveses tálba teszszük, s barnalevest öntünk reá.

34. Barnaleves rántott borsóval.

Fazékba négy tele főzőkanál lisztbe három tojást ütünk, s mindkettőt jól összekavarjuk, azután lassanként annyi tejet öntünk bele, hogy a tészta oly vékony legyen, mint a szép sima palacsintatészta, melyet kissé megsózunk. Serpenyőben tiszta zsirt olvasztva, a tésztát habmetsző kanállal becsepegtetjük, e mellett a serpenyőt többször felrázzuk, hogy a borsó minden oldalról egyformán megbarnuljon. A levesbe csak a tálalás pillanatában teszszük, mivel nem szabad igen megpuhulnia.

35. Leves felvert daragombóczczal.

Tiz dekagramm irósvajat habosra felverve, lassanként négy egész tojást adunk bele s négy deciliter darát keverünk vele össze. Mivel pedig a gombóczok igen puhák, vagy igen kemények lehetnek, czélszerü egy gombóczczal kisérletet tenni. Ha az jól sikerült, kis gombóczokat készitünk s azokat jó húslében megfőzvén, negyedóráig állani hagyjuk. Azután leveses tálba rakva, a leszűrt húslevest ráöntjük.

36. Leves dara-kádkával.

Lábasban jó húslevest forralván, abba annyi darát főzünk, hogy sürű péppé legyen, a tűzről elvevén, kihülni hagyjuk. Ekkor tizennégy dekagramm rák- vagy más vajat habosan elkeverünk, öt tojást, váltogatva egy tojást és egy kanál pépet belehabarunk s kissé megsózzuk; a kádkákat vajjal megkenjük, finom zsemlemorzsával behintjük. Ha meg van sülve, kiboritjuk, a leveses tálba rakjuk s marhahúslevest öntünk rá.

37. Leves lúdaprólékkal.

Serpenyőbe darab vajat, apróra vágott zöld petrezselymet, hat, szeletekre vagdalt csiperke-gombát tevén, azt negyedóráig pároljuk; ekkor két tele kanál lisztet hintünk reá. A lúdaprólékot levesben megfőzzük s ha elég puha, megfelelő darabokra felvágjuk, a zuzát hosszában, apróra vágott szerecsendió-virágot hozzá adva, még kissé felfőzzük s hosszukás piritott zsemledarabokra tálaljuk. A máját külön megsütjük, és darabkákra vágva a levesbe teszszük. Ezen levest csiperke-gomba nélkül is lehet késziteni.

38. Lúdaprólék-leves más módon.

Tisztára mosott apróra vágott lúd- vagy kacsa-aprólékot kevés szerecsendió-virággal puhára főzünk, mikor a hús félig puha, kevés rizskását teszünk még hozzá. Azután világos hig rántást készitünk, apróra vágott zöld petrezselymet, törött borsot teszünk még a rántásba, nagyon kevés hideg vizzel feleresztjük, hogy csomós ne legyen, hozzá öntjük az aprólékhoz és tovább főzzük. A lúdmájat kirántjuk és szép hosszukás darabkákra vágjuk, a levest reá öntjük és kitálaljuk. Ha van a háznál csiperkegomba, tehetünk bele néhányat, jó ízt ad a levesnek, de anélkül is igen jó.

39. Leves húsvagdalék-fánkkal.

Darab maradék-pecsenyét, különösen jó pulykamellet, egy-két csiperke-gombát, fél, tejbe áztatott zsemlét, zöld petrezselymet apróra összevágva, kevés sót és tojásszéket is beletevén, összekavarunk. A vagdalékot finom zsemlemorzsával behintett deszkára teszszük, kis ujjvastagságnyira kinyujtjuk, s kiszúróval gyüszünagyságu fánkokat metszünk ki, zsirban világos-barnára kisütjük, a leveses tálba rakjuk s forró barna levest öntvén reá, tüstént feladjuk az asztalra.

40. Leves agyvelő-kádkákkal.

Két zsemlét, azok héját lereszelvén, tejben meglágyitva kinyomunk s lábasba tevén, négy deciliter tejet öntünk reá s parázstüzön felforralván, folytonos kavarás között péppé hagyjuk elfőni, ekkor a tüzről elvevén, ki hagyjuk hülni. Most 7 dekagramm vajat habosra felverünk, kevés sót, egy egész tojást és három tojásfehérének havát adjuk hozzá, a habarékból keveset vajjal bekent és finom zsemlemorzsával behintett kádkákba teszünk, középen a már elkészitett velővel megtöltjük, s aztán a habarékot beönt-

jük a kádkákba a nélkül, hogy egészen megtöltenők. Az agyvelőt előbb sós vizben főzni, lehámozni, s darab vajjal, apróra vágott zöld petrezselyemmel párolni kell. A kádkákat párba adjuk s fél óráig főzzük, azután kiboritván, tálba teszszük s barna levest öntünk reá.

41. Leves húsospaizskákkal.

Huszonnyolcz dekagramm borjuhúst megpárolunk, de vigyázattal, hogy a mennyire lehet, fehér maradjon, zöld petrezselymet és mogyoró nagyságu vereshagymát apróra vagdalunk, darabka vajat felolvasztunk, tele kávéskanál lisztet adunk hozzá s kissé megbarnitjuk. Ekkor a vagdaltat hozzáadván, kissé pároljuk, fél szedőkanál húslevet reá öntvén, sürűre elfőzzük. Ha ez megtörtént, két tojásszéket keverünk bele s a tűztől elveszszük. Azután vékony tejes szarvasokból késfok vastagságnyira karikákat vágunk s bekenjük a vagdalt hústöltelékkel, paizskákat alakitunk belőlük s ezeket tejjel megnedvesitjük, sodrott tojásba és finom zsemlemorzsába mártjuk és zsirban szép zsemlebarnára kisütjük s jó húslevest tálalunk reá.

42. Leves agyvelő-pitével.

Két zsemlét, azok héját lereszelvén, vékony szeletekre vágva, lábasba teszünk, négy deciliter tejet öntünk rá s egy óráig puhulni hagyjuk, aztán parázsra állitjuk s folytonos kavarás közt addig főzzük, mig péppé lesz, akkor a tűzről levévén, ki hagyjuk hülni. Most a kihült pépet az elkészitett velővel tiz dekagramm habosra vert vajba adjuk, melylyel nyolcz tojásszéket, mindeniket jól elhabarva, keverünk össze, végre három tojásfehérének havát könnyedén közibe keverjük, a habarékot vajjal megkent s finom morzsával behintett mintába töltjük, s háromnegyed óráig párolva főzzük, aztán vigyázva tiszta deszkára boritjuk s ujjnyi vastagságu szeletekre vágván, a leveses tálba teszszük, s barna levest öntünk reá. Az agyvelőt sós vizben kell főzni, ekkor hideg vizbe tenni, a hártyát róla levonván, apróra vágni és vajjal, zöld petrezselyemmel, kevés tört borssal s annyi sóval, a mennyi az egészhez szükséges, lepárolni s a fent emlitett módon használni.

43. Leves agyvelő-gombóczczal.

A borjuvelőt tisztára megmosván, sós vizben megfőzzük, hártyáját lehuzva, zöld petrezselyemmel apróra vagdaljuk, sót s kevés tört borsot hozzáadván, vajban megpirítjuk, ekkor tejbe áztatott

fél zsemlével mozsárban összetörjük; öt dekagramm vajat jól felverünk, a velőt belekavarjuk, két egész tojásszéket beleütünk, kevés zsemlemorzsát hozzáadván, kis gombóczokat csinálunk belőle s azokat jó húslében megfőzzük; ekkor a leveses tálba rakjuk, s barna vagy fehér tört levest öntünk reá.

44. Leves rák-kádkákkal.

Vékony szeletekre vágott lereszelt zsemlét lábasba teszünk, négy deciliter tejet öntünk reá, s folytonos kavarás közt péppé hagyjuk főni s kihülni. Azután tojás nagyságu darab rákvajat felverünk, a megfőzött s megpuhitott zsemlét beleteszszük, egy egész tojást és három tojásszéket ütünk bele s fél óráig kavarjuk; végre sót és huszonöt durván összevágott rákfarkat adunk hozzá, még három tojásfehérének havát vegyitjük közibe, a karikákat rákvajjal megkenjük s párba állitjuk. Kis fél óra mulva kiboritjuk a leveses tálba s tört levest tálalunk reá.

45. Kucsmagombaleves.

A puhára főtt borju-belrészekből a gégét, lépet és a hártyát levágjuk, a többit, valamint zöld petrezselymet és tejbe áztatott zsemlét apróra vágjuk. Hét dekagramm vajat felolvasztva, abba maroknyi zsemlemorzsát teszünk és szép sárgára megpiritjuk, akkor a vágottat sóval, tört szerecsendió-virággal s kevés borssal beleöntjük s kissé pároltatjuk; aztán egy egész tojást és három tojásszéket ütünk bele, gyorsan elkavarjuk, tüstént elveszszük a tüztől s addig keverjük, mig a tojás jól el van habarva. A gombák szárához porhanyós tésztát készitünk, késhát vastagságnyira kinyújtjuk, két ujjnyi széles koczkákra vágván, ezeket a főzőkanál nyelére feltekerjük, tojásfehérével kissé megkenjük, hogy összetartsanak, a vagdalékból kucsmagombákat alakitunk a szárak fölibe, felvert tojásban s aztán zsemlemorzsában meghentergetjük és zsirban kisütjük. Ekkor a leveses tálba rakván, barna levest öntünk reá.

46. Leves rizsliszt-kádkákkal.

A rizst megtisztitván, mozsárban lisztté kell összetörni, hideg fehér lével elkeverni s folytonos kavarás alatt sürüded péppé elfőzni; ekkor elveszszük a tüztől s a még forró pépet hét dekagramm vajjal összekeverjük s aztán ki hagyjuk hülni; egy egész tojást és hat tojásszéket ütünk reá, kevés sót adunk hozzá és ha már eléggé elsodortatott, négy tojásfehérének kemény havát kever-

jük hozzá. A kádkákat vajjal bekenve félig megtöltjük, a közepébe tölteléket adunk s a föntebbivel befödjük a nélkül, hogy egészen megtöltenők, a kemenczében megsütjük s fehér tört levest öntünk reá.

47. Szágóleves.

Hét-kilencz dekagramm szágóra öt dekagramm vajat melegitünk meg, de nem forróra, a szágót beletevén, gyakori kavarás közben pároljuk, de mégis ugy, hogy szép fehér maradjon, kis főzőkanál finom lisztet beleöntvén, többször megkavarjuk és még néhány perczig pároljuk. Ekkor kihütött fehér levest öntünk rá s addig hagyjuk főni, mig a szemek nagyok és oly fényesek lesznek, mint az üveg, a mi csak akkor történik, ha a szágóra nem forró, hanem hideg levest öntünk. Ekkor két tojásszéket és jó tele kanál friss tejfelt teszünk fazékba, jól elhabarjuk s evvel a levest azon pillanatban öntjük le, amidőn tálalni akarunk.

48. Leves rizsmájjal, lúdmáj-rizskása.

A keveréket ehhez ugy készitjük, mint az 53. sz. a. lúdmájpitéhez, azon különbséggel, hogy itt tojáshava helyett másfél kanál lisztet adunk bele. Ezen keveréket nagyobb reszelőn a főzőkanállal áttörjük a forró levesbe, mi, hogy a rizs szép egész és egyforma maradjon, lábasban történik; ezt sütőkanállal, a mint befőztük, lassankint kiszedjük s a leveses tábla tevén, barna levest tálalunk reá.

49. Leves tüdőtáskával.

Borjutüdőt és szivet puhára főzve, a nyeldeklőt levágjuk s a többit apróra vagdaljuk. Aztán darab vajat felolvasztva, apróra vágott zöld petrezselymet, kevés vöröshagymát beletevén, kissé megpiritjuk, a tüdő-vagdalékot kis sóval együtt beletevén, kissé megpergeljük, jól felkavarjuk, két jól elhabart tojást adunk hozzá s a tüztől elvevén, ki hagyjuk hülni. Ekkor közönséges rétestésztát készitünk, finoman kihúzzuk, a tüdővagdalékkal megtöltjük, de úgy, hogy a hihúzott tésztából másfél arasznyi üresen maradjon, melyet középen ketté kell vágni; ekkor a tésztát minden oldalról reáhengeritjük ugy, hogy az üres tészta a töltöttet nehányszor beboritsa, ezen hengert lisztbe mártott főző-kanálnyéllel kis újjnyi hosszúságra megnyomdosván, ott a késsel ketté metszszük; végeit benyomjuk, mire a táskákat fehér levesben kifőzvén, a tálba rakjuk s barna levest öntünk reá.

50. Leves májgombóczczal.

Huszonnyolcz dekagramm borjúmájat apróra vágva szitán áttörünk, tejbe áztatott és kinyomott zsemlét, kevés zöld petrezselymet és mogyorónyi darabka vereshagymát apróra vagdalva adunk hozzá. Most hét dekagramm vajat habosra felverünk, két egész tojást és egy tojásszéket keverünk bele, ezzel a májas zsemlét összevegyitjük és annyi zsemlemorzsával, hogy szép kis gombóczokat lehessen belőle alakitani, melyeket jó húslében kifőzünk.

51. Czukorborsóleves.

Egy liter czukorborsót tisztára mosva, 10 deka vajjal, kevés só s fehér borssal lassan puhára párolunk, szitán áttörjük, $1^1/_2$ liternyi húslével lassan tovább főzzük, míg egészen megsürüsödik, hogy a kanálról lefolyjon. Főzés alatt a levesről a zsirt jól leszedjük. Tálalás előtt tojásnyi vajjal s kevés glászszal egy perczig felforraljuk és vajban piritott zsemleszeletekre öntjük. E levesnek szép világos szinünek kell lenni.

52. Zöldborsóleves.

Egy lábasba tojásnyi vajat teszünk; ha forró, egy liter megmosott zöldborsót, apróra vágott zöld petrezselymet darabka czukorral szép lassan befedve pároljuk. Ha megpuhultak, kevés lisztet hintünk reá és egy kevéssé hagyjuk pirulni, húslével feleresztjük, megsózzuk és negyed liternyi édes tejet öntünk hozzá.

53. Leves lúdmáj-pitével.

A lúdmáj hártyáját lehámozzuk és szitán áttörjük; hét dekagramm vajat habosra felverünk, két tojást és két tojásszéket jól elhabarva keverünk bele, két zsemlét, azok héját lereszelve, tejbe áztatunk, apróra vagdalt zöld petrezselymet, vöröshagymát, sót és tört borsot, áztatott zsemlét és finom zsemlemorzsát adunk hozzá. Ha mindez össze van kavarva, két tojásfehérének havát vegyitjük közé, beleöntjük a keveréket, megsütjük, ferde négyszögekre vágjuk s tört májlevest öntünk reá. Miután most nagyobbrészint minden házban van takaréktüzhely vagy az ugynevezett főzőgép, minden megsütni való tésztát ennek sütőjébe teszünk, azok kivételével, melyeket pároltatni kell.

54. Velőgombóczleves.

Tizennégy dekagramm csontvelőt megtisztitunk, harmadát koczkákra, a többit szeletekre vágván, medenczébe teszszük,

hogy felolvadjon, kissé habosra felverjük, aztán két reszelt, tejbe áztatott zsemlét, két egész tojást és kettőnek székét adjuk egymásután bele, valamint a koczkákra vágott velőt is, mindezt jól összekavarjuk, kis gombóczokat csinálunk belőle s ezeket tyúklevesben megfőzvén, ha eléggé megfőttek, feltálaljuk.

55. Velőgombóczleves más módon.

Másfél zsemlét tejben megáztatván, tiz dekagramm szalonnát apróra vágván, vagdalt zöld petrezselyemmel összetörjük, két egész tojást és kettőnek székét keverjük közé, megsózzuk, a zsemlét jól kifacsarván, apróra vágjuk, s a többi közé keverjük, s végre annyi finom zsemlemorzsát, hogy a keverék összeálljon. Ez alatt az erre szánt csontvelőt jól megtisztitva, vizben kiszivatjuk s mogyoró nagyságu darabokra vagdaljuk. Most kis gombóczokat csinálunk s mindenik közepébe darab velőt teszünk, s forró levesben addig főzzük, mig meggyőződtünk, hogy a velő kifőtt.

56. Leves lisztes lepénykével.

Tizennégy dekagramm vajat habosra felverünk, két egész tojást és négynek székét ütjük bele, egymásután jól elhabarva annyi lisztet adunk bele, hogy könnyü tészta legyen és még négy tojásfehérének havát, megsózzuk, tepsit vagy széles lábast vajjal bekenve, a tésztát beleteszszük és szép zsemlesárgára megsütjük. Ha ki van sülve, deszkára teszszük, kiszúróval csinosan kiszaggatjuk s a leveses tálba rakván, ráklevest öntünk reá.

57. Lisztes kádka-leves.

Tizennégy dekagramm vajat habosan felverünk, öt tojásszékét és öt tojás fehérének kemény havát keverjük bele, s aztán négy-öt evőkanál finom lisztet s kevés sót adunk hozzá s habosra elhabarjuk, a kádkákat vajjal megkenjük, a keverékkel félig megtöltjük, a sütőben megsütjük s a leveses tálba rakván, ráklevest öntünk reá.

58. Vagdalékgombóczleves.

Egy pár borjú-kedeszt, tőgyet kissé kiduzzasztunk, s kevés kucsmagombával apróra vágunk, darab vajat olvasztunk fel s a vagdalékot beleteszszük, aztán kevés tejbe három tojásszéket ütvén, jól elhabarjuk s a vagdalékra öntjük, szerecsendió-virágot és sót adunk hozzá s mindezt jól elkavarjuk, aztán négyszögletes ostyá-

kat vágva, tojásfehérével megkenjük s fél kanál vagdalékot teszünk rá, szép kerekre csináljuk, mint egy gombócz, előbb tojássárgában, aztán zsemlemorzsában megforgatva, forró zsirban kisütjük s a leveses tálba rakván, fehér tört levest öntünk reá. Bőjtnapon kedesz és tőgy helyett ikrás halaprólékot vehetünk hozzá.

59. Rizsgombóczleves.

Tizennégy dekagramm tisztán szemelt rizst lágymeleg vizben megmosván, azt kevés húslével és darab vajjal lábasba teszszük s addig pároljuk, mig megpuhúl, ekkor hét dekagramm vajat habosra felverve, egy egész tojást és háromnak székét, valamint a kihült zsirt belekavarjuk, megsózzuk, kevés lisztet is adunk bele, hogy összetartson, kis gombóczokat csinálunk belőle, s fehér húslében megfőzzük; ha megfőttek, kiszedvén, a leveses tálba rakjuk s barna levest öntünk reá.

60. Leves csiperke-gombával.

Néhány csiperke-gombát megtisztitván, vékony szeletekre vágunk, kevés vajban kevés apróra vágott zöld petrezselyemmel megpároljuk, kevés lisztet hintünk reá és ha az jól elpárolgott, annyi



húslevet adunk reá, hogy híg becsinált mártáshoz hasonló legyen; kevés szerecsendió-virágot is adunk hozzá főzőkanál tejfellel együtt, még kissé főni hagyjuk, s lisztes pitére vagy pirított zsemlére tálaljuk.

61. Leves zsemlekádkákkal.

Két zsemlét, azok héját lereszelvén, szeletekre vágunk, négy deciliter tejjel leöntve, folytonos kavarás közt finom péppé főzünk el. Ezután elveszszük a tűztől s nyolc dekagramm vajat belekeverve, egészen ki hagyjuk hülni. Most egy egész tojást és négy tojásszékét egymásután beleütvén, kissé megsózzuk s végre három tojás fehérének kemény havát az egészszel könnyedén elkeverjük, a kádkákat vajjal bekenve, mindegyikbe evőkanálnyi pépet teszünk, erre kávéskanálnyi tölteléket vagy vagdalékot teszünk, s ezt ismét evőkanál péppel befödvén, szépen megsütjük. Megjegyzendő, hogy a zsemlepépnek nem szabad hígnak lenni, mivel különben a töltelék leülepedik a fenékre; általában a kádkákat gyorsan kell megtölteni s tüstént a medenczébe tenni. Ugyanezen módon készül a zsemlepite, csakhogy ehez a pépnek hígabbnak kell lennie; bekent lábasba újjvastagságnyira töltjük s lassan megsütvén, kiborítjuk, aztán nagy, ferde koczkákra, vagy csillagformára vágjuk és szúrjuk ki.

62. Leves spárgakádkával.

Kis csomó spárgát, husz-harminc rákot sós vízben megfőzünk, fél zsemlét tejbe áztatván, azt kinyomjuk, darab borjúpecsenyével mindezt apróra összevágjuk. Ekkor négy dekagramm vajat felverünk s a fentebbi keverékhez egy egész tojást s háromnak székét negyedóráig kevervén, kevés sót, három tojásfehérének kemény havát vegyítjük közé, a vajjal bekent kádkákat megtöltjük, fél óráig párába állítjuk s a leveses tálba borítván, jó barna levest öntünk reá.

63. Leves felvert szalonnagombóczczal.

Négy száraz zsemlét, azok héját lereszelve, apró koczkákra vágunk, négy tojásszéket két decziliter tejsürűvel jól elhabarunk s a zsemlére öntjük; huszonegy dekagramm friss szalonnát a konyhakéssel jól összevágva, tálba teszünk, két egész tojással és kettőnek székével jó habosra felverjük, az áztatott zsemlekoczkákat lassan belekavarjuk, kis marok lisztet adunk hozzá, de csak annyit, hogy a levesben el ne málljanak. Gombóczokat készítvén belőle, azokat jó fehér húslébe teszszük. A gombóczokat savanyú káposztához mellékletül is lehet használni.

64. Leves szalonnagombóczczal közönséges módon.

Tizennégy dekagramm szalonnát koczkákra vágunk, épen így három kiszáradt zsemlét, a szalonnát lábasban olvadni hagyjuk, de csak annyira, mig üvegformának látszik, a zsirját leszűrjük, apróra vágott zöld petrezselymet adunk hozzá, kissé megpergeljük, aztán a zsemlét beleteszszük s azt hasonlóképen folytonos kavarás közt kissé megpirítjuk, a tüztől elvevén, lapos tálba öntjük s ki hagyjuk hülni; négy decziliter lisztből két decziliter tejből, egy egész tojásból és egynek székéből tésztát készítünk, jól meggyúrva s a kihűlt zsemlét beletevén, megfőzzük, jól összekavarván, gombóczokat csinálunk belőle s mindezt egyszerre jó marhahúslébe befőzzük.

Még másféle módon is lehet a gombóczokat késziteni, nevezetesen: hat friss zsemlét apró koczkákra vágunk, aztán négy decziliter tejbe három egész tojást és háromnak székét ütve elhabarjuk s ebbe áztatjuk a zsemlét. Ekkor tizennégy dekagramm szalonnát apróra koczkázunk, parázstűzön kissé megsárgítjuk, apróra vágott zöld petrezselymet adván bele, ezzel kissé megpirítjuk, a tejbe áztatott zsemlét evvel leforrázzuk, megsózzuk s négy decziliter lisztet hintünk reá; mielőtt a gombóczokat elkészítenők, egygyel kisérletet teszünk, ha nem állana össze, még kevés lisztet adunk hozzá; a gombóczokat nem szabad előbb elkészíteni, csak a mikor szükség van reájuk, különben könnyen megkeményedhetnek. Most mint az előbbieket, jó húslevesben befőzzük s ha tetszik, füstölt császárhúst is adunk hozzá.

65. Leves szalonnagombóczczal más módon.

Tizennégy dekagramm szalonnát a zsemlével együtt apró koczkákra vágunk, a szalonnát kissé megolvasztva, a vagdalt zsemlével addig pergeljük, mig sárgás lesz, aztán félre teszszük, hogy kihüljön; ez alatt tojásnagyságú vajat vagy zsírt felverünk, kevés apróra vagdalt zöld petrezselymet, kevés sót, két egész tojást és egynek székét belekeverjük, a zsemlét és szalonnát hozzáadjuk, végre friss vízbe áztatott s jól kinyomott és apróra vagdalt zsemlét és annyi lisztet, a mennyi a keverék összetartására elégséges, adunk bele, a mikor aztán egy gombóczczal kisérletet teszünk.

66. Kaszáslé.

Egy négyliteres fazékba tegyünk három liter vizet és a vizbe rakjunk egy kiló friss disznóhúst, a „tarjából“ vagy a lábszár részé-

ből, a húst vagdaljuk porcziókba, a vízbe tegyünk sót és háromnégy cikk megtisztított fokhagymát. Ezt lehet füstölt húsból is készíteni, sokan épen füstölt disznó-lábbal szeretik a kaszás-levet. Ha a hús jó puhára megfőtt, szürjük le a levest szitán keresztül, azért, hogy a húsból kihullott apró csontokat eltávolítsuk a léből, azután a húst ujra tegyük a tiszta lébe és készítsünk hozzá habarást. Egy tálba tegyünk négy fakanál lisztet, hat fakanál igen jó savanyú tejfelt, egy pár egész tojást, ezeket keverjük jól a liszttel együtt; ha a habarás tiszta lesz, lassankint öntsük a tálba a habarás közé a forró húsos levet; azután fordítsuk megint vissza a fazékba a levest és öntsünk közé annyi eczetet, hogy jó savanyú legyen. Ha valaki ugy szereti, hogy a fokhagyma jól megérezzék benne, az elkészítés után is lehet a lébe fokhagymát tenni, jól összevagdalva. Tálalásig meleg helyen tartsuk, de ne forraljuk sok ideig, mert összeturósodik.

67. Korhelyleves.

Kevés káposztát fazékban fölteszünk, azt saját levével bőven s kevés vízzel felöntjük; ekkor apró hússzeleteket vagy karikákra vagdalt füstölt kolbászt teszünk bele. Ha megfőtt, vékony rántást készítünk bő lével, savát is meghagyva, kissé megborsozzuk. E levest forrón kell kiosztani.

68. Zsigerleves.

Tegyük föl a bárány máját és tüdőjét megmosva főni, adjunk bele zöldséget, petrezselymet, répát, kevés sót és főzzük meg. Ha megfőtt, szűrjük le a levét, a tüdőt és májat pedig vagdaljuk apróra. Készítsünk hozzá fehér rántást, tegyünk bele apróra vágott zöld petrezselymet, öntsük föl a levével és tegyük bele a vagdalt tüdőt és májat. Főzzünk keményre egy pár tojást, vagdaljuk össze, tegyük a levesbe, s hagyjuk fölforrni. Tálaláskor tejfelt adhatunk belé.

69. Gulyáshús.

Egy kiló felsár-szélt jó nagy falatokba vágunk, egy tojásnyi zsírt lábasba teszünk és a felvágott húst beleteszszük sóval, egy nagy fej apróra vágott vereshagymával és egy kávéskanál paprikával; fél óráig fedő alatt pároljuk, akkor öntsünk reá 3 liter forró vizet és főzzük másfél óráig; ha a hús puha lesz, tegyünk hozzá még egy tányér nyersen megtisztított felnégyelt burgonyát; ha ez is megfőtt, fel lehet tálalni.

70. Rizskása olasz módra.

Huszonnyolcz dekagramm rizst megmosván, három sárgarépát, három kalarábét és két fél kelkáposztát megtisztítunk s laskaformára megvágunk. Ekkor sült kappannak vagy pulykának mellét, zsírban sütött nagy libamáj felét hasonlóképen laskaformára megvágunk, sóval, borssal és szerecsendióval megfűszerezünk. Akkor friss vajjal vagy libazsirral bekent lábasba előbb egy réteg rizst, aztán egy réteg zöldséget, végre húst és májat teszünk, aztán ismét rizst és igy tovább, míg az edény megtelt, mire rizszsel befedvén, néhány darabka vajat teszünk bele és fél szedőkanál jó húslével leöntjük. Most a lábast rá illő fedővel befedvén, a sütőbe teszszük s addig pároljuk, míg a rizs és főzelék megpuhult, az előbbi azonban egészben marad és semmikép sem szabad levesnek lennie; ellenkező esetben pedig még kevés levet öntünk reá. A lábast összehajtott asztalkendővel befedjük, s a leveses tálba beszűrt húslevessel az asztalra adjuk.

71. Levestáblácskák utazásra.

Fél kilogramm levestáblára két és fél kilogramm sovány húst veszünk a fartőből és hat liter vízzel, egy öreg tyúkkal s két borjúlábbal a tűzhöz teszszük s egészen puhára megfőzzük. Aztán nagy lábas fenekére szeletekre vagdalt vereshagymát, összevágott borjúczombot, borjúnyakat, 1 klgr. sovány disznóhúst, egy vagy másfél klgr. ürühúst teszünk, 4 decziliter vizet öntünk reá, pár sárgarépát, petrezselymet és paszternák-gyökeret adunk hozzá, s ezt együtt addig pároljuk, míg a leve fenekén barna lesz; ekkor reáöntjük a megfőtt húslevest s lassan mintegy 3—4 óráig főzzük, hogy a leves tiszta maradjon. Ha mindez megpuhult és a hús már csaknem ehetetlen, finom szitán megszűrjük, aztán sürű kendőn, s a levest tüstént más lábasba öntjük s lassan addig hagyjuk elfőni, míg sürű lészelethez (glace) hasonló lesz, úgy hogy körülbelül hat literből csak két liter marad meg. Végre tiszta kendőn átszűrjük s lapos tálra öntvén, ki hagyjuk hűlni. A mint már egészen kihűlt és összeállott, csokoládé-tábla nagyságú darabokra vágjuk s papirra rakván, hüvös helyre a levegőre állítjuk. Ha jól kiszáradtak, száraz helyre elteszszük további használatig. Megjegyzendő, hogy ha útban egy táblácskát meleg vízben feloldunk, hogy gyorsan jó levest nyerjünk, azt többé nem szabad megsóznunk, mivel különben savanyú volna.

Bőjti levesek.

72. Sörleves.

Egy liter fehér sört, kevés fahéjt, czitromhéjat és annyi czukrot, hogy elég édes legyen, jól elfőzünk, fazékba hat tojásszéket ütvén, ebbe lassanként egy decziliter jó forró tejsürűt öntünk, jól elhabarjuk s hosszúkásra vagdalt, előbb megpirított zsemledarabokra feltálaljuk.

73. Csokoládé-leves.

Egy liter tejet, négy darab reszelt csokoládét, kevés czukrot összefőzünk, és ezt mind elhabarjuk; ekkor két tojásszéket ütünk fazékba, a levest ezzel leöntjük, s kis szeletekre vágott pirított zsemle fölé tálaljuk.

74. Száraz borsóleves.

Fél liter szép s nagy borsót megmosván, másfél liter folyóvízben egészen puhára főzünk, darab irósvajat forróra melegítünk, főzőkanálnyi lisztet beletevén, szép sárgára megpirítjuk, kevés apróra vágott zöld petrezselymet adunk hozzá, kissé felduzzasztjuk, a húslevest a borsóval együtt reá öntjük, s jól kifőzzük, szitán áttörvén, ismét a fazékba teszszük, s megsózván, kiszakgatott lisztes pitére tálaljuk át.

75. Burgonyaleves.

Petrezselymet, párhagymát, sárgarépát és zellert fazékba tevén, azt vizzel teletöltjük, és megsózva két óráig főzzük; ekkor a burgonyát meghámozván, koczkákra vágjuk, a fennebbi forrázatot rászűrjük s puhára főzzük; most vajjal jó híg sárga rántást készítünk, apróra vagdalt zöld petrezselymet teszünk bele, az előbbi vízzel feleresztjük és szerecsendió-virágot hozzáadván, az egészet jól elfőzzük; ha a burgonya puha, a levest rántott zsemlére kitálaljuk.

76. Bőjti gyökérleves.

Petrezselymet, sárgarépát, zellert, pár hagymát fazékba tevén, azt borsóvízzel megtöltjük, s két óráig főzzük. Ekkor darab vajat olvasztunk fel, két kis főzőkanál lisztet teszünk bele és sárgára megpirítjuk, aztán apróra vágott zöld petrezselymet adván hozzá, még

kissé megpergeljük, a fentebbi lével feleresztjük, s még félóráig főzvén, szitán átszűrjük. Most felvert haluskát csinálunk, és azt megfőzzük. Pirított reszelt tésztát is lehet ezen levesbe adni, mely a következő módon készül: Közönséges reszelt tésztát csinálunk, darab vajat felolvasztunk, s kevés apróra vágott zöld petrezselymet tevén bele, kissé megpirítjuk, a reszelt tésztát beleadván, ismételt keverés közt szép sárgára megpirítjuk, s a levessel feleresztvén, megfőzzük.

77. Borsóvíz, mely bőjti ételekhez és levesekhez használható.

Tegyünk egy fél liter száraz borsót fazékba, s megtöltvén három liter tiszta forrásvízzel, főzzük azt meg, sárgarépát, petrezselyemgyökeret, zellert, néhány rántott zsemledarabot, kevés szerecsendió-virágot hozzáadván, forraljuk lassan, s használjuk arra, a mihez szükséges.

78. Zöldborsó-leves.

Gyenge zöld borsót hüvelyével együtt vajban puhára párolunk, azt néhány rántott zsemleszelettel és két vagy három rántott csukafejjel együtt mozsárban megtörjük; ezután lábasba teszszük s jó tiszta borsólevest öntvén reá, megsózzuk és jól elfőzzük szitán áttörjük, s fazékba tevén, még egyszer felfőzzük, s rántott zsemlepitére vagy rántott zsemlekoczkákra tálaljuk.

79. Valódi czibere-leves.

A jó czibere-leves következőleg készül. A párral vagy kovászszal jól kidolgozott fekete kenyér-tésztából meghagyunk egy liternyit, ezt hagyjuk 6—8 óráig kissé meleg helyen kelni, akkor beleteszszük egy 8—9 literes cserépfazékba, kézzel szétkeverjük 2 liter vízzel, mikor jól szétment, megsürítjük tiszta buzakorpával, hogy lágyas tésztaforma legyen, és így hagyjuk fedővel befedve 48 óráig meleg helyen, hanem napjában háromszor felkavarjuk fakanállal, azután harmadnapra tele öntjük a fazekat hideg vízzel, és egy pár óráig higgadni hagyjuk. Midőn lehiggadt, cserépfazékba leszűrünk róla annyit, a mennyire szükség van, felforraljuk, de előbb minden liter cziberére egy marék rizst felteszünk főni, és ha jó puha, a vizet leszűrjük róla. Azután minden liter cziberére egy tojást és tojássárgáját egy kanál tejfellel elhabarunk, és először kevés forró czibeérével — hogy össze ne menjen — fóleresztve, az egészbe bele öntjük, jól elkavarjuk, megsózzuk, a főtt rizst is bele teszszük és fölforraljuk.

Mikor felforrt, még minden literre egy kanál olvasztott vajat is teszünk belé, és ha elég savanyu nem volna, egy kevés borkősavat; ezután apró zsemlekoczkákra öntve betálaljuk. Az asztalra olajat is adunk föl és aki szereti, egy kanálkával önt a tányérjára. A fazékba pedig, melyből leszűrtük, ugyanannyi tiszta vizet kell tölteni és meleg helyre használatig eltenni. Egy kovászról nyolczszor is lehet szűrni, ha jó helyen áll.

80. Czibere-leves más módon.

Fél marék buzaliszt-korpát kell leforrázni egy liter vizzel, s mikor kicsit meghűlt, leszűrni és langyos-meleg levébe kevés kenyérkovászt tenni. Majd meleg helyen hagyjuk, hol megsavanyodik. Ha talán nagyon savanyu lenne, kevés vízzel föl kell keverni és főni kell tenni. Mikor forr, egy evőkanál köleskását bele főzünk. Azután a leveses tálba $^1/_4$ liter tejfelt és egy tojást habosra kell keverni, a forró levest ráönteni és evvel összekeverni.

81. Halbeles leves.

Másfél liter vizet és kevés eczetet fazékba töltvén, ebbe a tisztára megmosott és összevágott halbelet teszszük, valamint jó rész halikrát, két babérlevelet, kakukfüvet, czitromhéjat, egy fej négy részre vágott vereshagymát, sót, szerecsendió-virágot s borsot, s mindezt két óráig főzzük; aztán híg sárga vajas rántást készítvén, ezt a levessel feleresztjük, s még félóráig főzzük. Végre pár kanál tejfelt adunk rá, de mielőtt pirított zsemlére kitálalnók a levest, a hagymától, kakukfűtől és babérlevéltől meg kell tisztítani; vajban kirántott csukamájat is adhatunk hozzá.

82. Békaleves.

Darab irósvajat felolvasztunk, kevés aprított zöld petrezselymet adunk bele s kissé megpároljuk, a békákat tisztán megmosván, vajban kissé pároljuk, aztán egy-két kanál lisztet hintünk reá, s kissé elpároltatjuk, azután borsóvízzel feleresztjük és kevés sót és szerecsendió-virágot adunk hozzá; ha a leves elfő s a békák puhák, két kanál tejfelt adunk bele, s pirított zsemlére tálaljuk.

83. Sóskaleves.

Egy lábasba vajjal vagy zsírral világos híg rántást készítünk, 3 maréknyi sóskát tisztára mosva és apróra vágva a rántásba teszszük, kissé pároljuk és tetszés szerint ritkábbra, vagy sürűbbre fölereszt-

ük. Tálalás előtt veszünk 3 tojás sárgáját, egy kevés vajat, 3 kanálnyi tejfölt jól összehabarunk és a forró levest reá öntjük, pirított zsemleszeletekre vagy zsirban sütött borsótésztára kitálaljuk.

84. Spárgaleves.

Darab vajat, spárgát és békákat lábasban párolunk, borsólevest vagy borsóvizet öntünk rá, jól elforraljuk, megfűszerezzük és megsózzuk és két kanál tejfelt adván hozzá, pirított zsemlére tálaljuk.

85. Borleves.

Egy liter jó fehér bort három decziliter vízzel, nehogy igen erős legyen, elvegyítve, darab czukrot, fahéjat hozzáadván, félóráig főzünk. Mielőtt az asztalra adnók, a fűszert kiveszszük, hat tojásszéket fazékba ütvén s három tele kanál édes tejfelt hozzáadván, jól elhabarjuk s a bort forrón, de csak lassanként beleöntjük s aztán a leveses tálba tevén, csinosan vágott, finom czukorral erősen behintett s tüzes lapáttal üvegezett (t. i. a megolvadt czukor olyan mint az üveg) zsemledarabokat adunk bele, s a levest gyorsan az asztalra viszszük, nehogy a zsemle megpuhuljon.

86. Tekenősbékaleves.

Három vagy négy tekenősbékát, fejöket, lábukat és farkukat levágván, leforrázunk, kifejtünk, szép apróra elvagdalunk és sós vízben megfőzünk; aztán darab irósvajat és zöld apróra vagdalt petrezselymet teszünk lábasba és ebben a teknősbékát jól megpároljuk, kevés liszttel behintjük s annyi borsólevest öntünk reá, a mennyi szükséges; ekkor kevés borsot, szerecsendió-virágot, két kanál tejfelt adunk hozzá, még kissé főzzük s pirított zsemlére tálaljuk.

87. Gombaleves.

A szegfűgombát meleg vízzel többször kimossuk, borsólevest öntünk reá s ebben megfőzzük, ezután a levest más fazékba öntjük, a gombát vajban és zöld petrezselyemben megpároljuk, főzőkanál lisztet hintünk reá, a föntebbi borsólevest reáöntjük, kevés tört borsot, szerecsendió-virágot s jó kanál tejfelt adunk hozzá s pirított zsemlére tálaljuk.

88. Tört leves.

Ez épen ugy készül, mint húsnapon, csakhogy tyúk helyett nagy halfejet rántunk ki s húsleves helyett borsóvizet veszünk. Ezen levest csukagombóczokra tálaljuk, mely következő módon készül: Szép darab csukát, körülbelől egy klgr. sós vízben megfőzünk, a szálkáktól és bőrtől megtisztítjuk, két felvert, tejbe áztatott és kinyomott zsemlét, három tojás habartját, zöld petrezselymet apróra összevágunk, hét dekagramm vajat habosra felverünk, beleteszszük a vagdaltat, jól elkeverjük, egy egész tojást és háromnak székét ütjük bele, s mindezt jól elhabarván, kevés sót adunk hozzá, a tésztát nem igen keményre gyúrjuk, kis gombóczokat alakítunk s finom zsemlemorzsában meghempergetvén, kirántjuk.

89. Rákleves.

Ez ugyanazon módon készül, mint húsnapokon, csakhogy húsleves helyett borsóvizet veszünk, s rák-kádkák fölibe tálaljuk.

90. Rákleves vagdalékkal.

Harmincz rákot leforrázunk, tizenöt rákból, azokat megtörvén, az aprót kiveszszük, a másik tizenötöt, farkukat és ollójukat kifejtvén, félreteszszük. Aztán két rántott csukafejet, néhány szelet pirított zsemlét mozsárban megtörünk, erre jó borsólevet öntünk, felforraljuk, szitán áttörjük; leforrázott spárgafejet, párolt kucsmagombát, csukamájat és darab apróra tépett csukát készítünk el, valamint a rákfarkakat is; lábasban darab rákvajat felolvasztunk, kevés lisztet hintünk rá; a fentebbit beleöntjük, az általtört ráklevest hozzátöltjük, s még egyszer felforralván, pirított zsemledarabokra tálaljuk.

91. Mandolaleves.

Veszünk hét decziliter édes tejet, tizennégy dekagramm czukrot, kevés vaniliát, tizenkét dekagramm duzzasztott finomra tört mandulát adunk hozzá, s egyszer leforraljuk. Mielőtt tálalnánk, még négy tojásszéket ütünk fazékba, s ezt forró tejjel elhabarjuk, a leveses tálba pirított zsemleszeleteket teszünk, s erre a levesnek felét reáöntjük, a másik felét habaróban habbá készítjük, melyet a kitálalt szeletekre öntünk, míg a leveses tál habbal megtelik, azután a többit a leveses tálba oldalvást öntjük be, mit parázstűzön kell tenni.

92. Kucsmagombaleves.

A kucsmagombát többször meg kell mosni, míg egészen tiszta nem lesz, ekkor apróra vágott zöld petrezselyemmel vajban pároljuk, aztán főzőkanálnyi lisztet adunk hozzá és ismét pároljuk; ekkor annyi borsólevet öntünk reá, a mennyi levesre szükségünk van, s megsózván, jól felfőzzük. Tálalás előtt kanál tejfelt adunk bele s pirított zsemleszeletekre öntjük.

93. Tejleves.

Egy liter jó tejjel, marok duzzasztott finomra tört mandolát, kevés vaniliát összefőzünk s azt tetszés szerint megczukrozzuk. Mielőtt tálalnók, három tojásszéket jól elhabarunk s a forró tejet reáöntjük. Mialatt a tejet a tojásra öntjük, erősen kell habarni, nehogy az egész összemenjen s aztán pirított zsemleszeletekre tálaljuk.

94. Szárcsaleves.

A szárcsákat, bőrüket lehúzván, tűzhöz teszszük, mintha marhahúslevest akarnánk főzni s általában úgy is bánunk el vele. Egy szárcsát fél kilogramm húsba számítunk s következőképen a vizet is akként mérjük hozzá. Most petrezselymet, sárgarépát, póréhagymát, zellert, kelkáposztát s különféle zöldséget beleadván s megsózván, addig főzzük, mint a marhahúslevest, ekkor megszűrjük, vajból híg rántást készítünk, ezt a levessel feleresztjük s jól elfőzzük, rántott burgonyagombóczokat készítünk s ezeket a tálba rakván, a levest reá öntjük.

95. Zöldségleves.

Közönséges levesbe való zöldséget, mint húsnapon, megtisztítván és megmosván, oly apróra vágunk, a mint csak lehet, s vajjal lábasba tevén, átpároljuk, egy liter borsólevessel feleresztjük, sót és szerecsendió-virágot adunk bele. Mielőtt tálalnók, négy tojásszéket, két kanál tejfelt és darab vajat habarunk jól el, a forró levest reá öntjük, s pirított zsemleszeletekre tálaljuk; rántott pontyikrát vagy csukamáját is tehetünk reá felvágva.

96. Lencseleves.

A kiszemelt lencsét tisztán kimosván, megfőzzük, megsózzuk, aztán barna levet készítünk, a melyhez rántott csuka-, czompó- vagy pontyfejet veszünk, ezt rántott zsemledarabokkal apróra össze-

törjük, vajjal barna rántást készítvén, a lencsét és törteléket a lével együtt beleöntjük, jól felfőzzük, kissé megsavanyítván, szitán áttörjük, megsózzuk, s rántott csukamájra és pirított zsemleszeletekre kitálaljuk.

MÁSODIK OSZTÁLY.

A leves után való ételekről (assiette-k) húsnapokon.

97. Kolbász páczolt hagymával.

Hét-kilencz fehér héju vereshagymát megtisztítva, nagy darabokra vágunk, pár kanál libazsírt megmelegítünk, a hagymát sóval és borssal együtt beleteszszük s gyöngéd parázstűzön szép lassan pároljuk, míg aranysárgák lesznek; ekkor kanál lisztet hintünk reá, kis ideig evvel is párolni hagyjuk, kávésfindzsa levet öntünk reá s addig főzzük, míg a mártás egészen el nem főtt. Ekkor öt pár kolbászt megsütünk úgy, hogy megbarnuljanak, de túl ne süljenek, a kolbászokat a párolt vereshagymába teszszük, negyedóráig még együtt pároljuk s tálba rakjuk, a szélét pedig nagy háromszögekre vágott rántott zsemlével rakjuk ki.

98. Rántott burgonya.

Darab maradék borjúpecsenyét vagy főtt borjúhúst apró koczkákra vágunk, fél tojás nagyságú darab vajat felolvasztunk, fél főzőkanál lisztet beleadunk, kissé megbarnítjuk, aztán egy csésze jó lével feleresztjük s főző kanál tejfelt, szerecsendió-virággal, végre a vagdalt húst, párolt csiperke-gombát, koczkákra vágott spárgát vagy kartifiolát adunk hozzá, mindezt együtt jól és addig pároljuk, míg a mártás elfőtt. Ekkor középnagyságu burgonyákat puhára főzünk, (de nem szabad szétomlaniok), meghámozván, ki hagyjuk hűlni s alul és felül úgy vágunk el belőlük, hogy a tálon megálljanak, a mint lehet kivájjuk, két-három tojást ütünk le, a szerint, a mint a burgonya több vagy kevesebb, ezeket a tojásba bemártjuk s ezután a már elkészített zsemlemorzsába, mely ugyanannyi liszttel legyen vegyítve, zsírban kisütvén, gyorsan megtöltjük a töltelékkel, hogy ki ne hűljön. Fedő helyett rákfarkat vágunk hosszában kétfelé és ezekből felállva minden burgonya nyilásába hármat teszünk; végre csinosan kitálaljuk, rántott zöld petrezselyemmel behintjük, alól a tálba pedig a megmaradt tölteléket teszszük.

99. Lúdmáj rizs-abroncsban.

Szép lúdmájat megmosván s megsózván lábasba teszünk; a máj alá 9—10 szelet vereshagymát és karikákra vagdalt sárgarépát teszünk, a májat a szegfűvel megtűzzük, két decziliter tejfelt öntünk reá, marék zsemlemorzsával és apró vajdarabokkal behintve, egy óráig sütjük, ekkor kivevén, a rántástól és zsírtól megtisztítjuk. A visszamaradt zöldségre néhány kanál levest öntve, gyorsan elfőzzük s a májat a tálba teszszük, hol már a rizs-abroncsnak készen kell lennie s a kevés mártást reá öntjük.

A rizs-abroncs következő módon készül: kis darab vajat felolvasztunk s apróra vágott zöld petrezselymet adunk bele, aztán tizennégy dekagramm ($^1/_4$ font) tisztán megmosott rizst teszünk a vajba; még négy részre vágott spanyolhagymát adunk hozzá, mindezt lassan pároljuk s időközönként kis levet öntünk reá, nehogy a rizs megbarnuljon; ha megpuhúlt, kiveszszük a hagymát s borsot s darab rákvajat teszünk bele. Ekkor más lábasban olvasztunk fel darab vajat, s apróra vágott petrezselymet nehány darab aprított csiperke-gombával adunk bele s kevés tört borssal elpároljuk; ha mártása elpárolgott, kevés lisztet hintünk reá; egy-két kanál tejfelt öntvén hozzá, mindkettőt ismét elpárologtatjuk. A fentebbi rizsből abroncsot csinálunk a tálba s ezt a párolt csiperke-gombával és rákfarkakkal berakjuk; két ujjnyi tért hagyunk közte, úgy hogy az egész szalaghoz hasonló s a libamájat közepére teszszük.

100. Borjúhús ropogó (Croquett).

Egy kilogramm borjúhúst tisztán megmosva és megsózva nagy darabokra vágunk. A lábas fenekére hét dekagramm szalonnát, egy fej vereshagymát, sárgarépát karikákra vágva teszünk. Ezt addig pároltatjuk, míg a vereshagyma és sárgarépa egészen megpuhúl s a borjúhús világos-barna lesz, de hogy a fazékhoz ne égjen, időközönként levet öntünk reá. Ha jól pároltatott, két egész tojást ütünk bele s elveszszük a tűztől anélkül, hogy megkavarnók s kihagyjuk hűlni, míg a tojások összeállanak a nélkül, hogy megkeményednének. Ha kisült, az egészet szalonnával és vereshagymával együtt deszkára teszszük, s összeaprítván, ismét a lábasba helyezzük s nehány kanál jó fehér vagy barna vajmártást reáöntvén, sürűre főzzük s kihűtjük. Ha kihűlt, hirtelen ostyákat mártunk friss vízbe, evőkanálnyi vagdaltat teszünk közepébe, jól összehajtjuk, habart tojásba és finom zsemlemorzsába hengergetjük s forró zsírban kisütjük. A tál fenekére borjúkedeszből és spárgából,

vagy ennek hiányában kartifiola, csiperkegomba és rákfarkból készített vagdalékot teszünk, a ropogókat magasan felhalmozzuk s rántott zöld petrezselyemmel diszítjük fel.

101. Békarostélyos burgonyával.

Nagy békákból, czombjaikat levágva s a csontokat kiszedve két-két czombot összevágván, kis rostélyosokat csinálunk; a túlsó felén a kiszedett csontot ismét beledugjuk, a rostélyosokat felolvasztott vajjal bekenjük s finom zsemlemorzsába takarván, gyenge parázstűzön megsütjük, olvasztott vajjal többször leöntjük, míg szép zsemlebarna színt nyernek. Ekkor főtt burgonyát meghámozván, dió nagyságú darabokra elvagdaljuk, kerekre alakítjuk s nehány darab szalonnával, sonkával, vereshagymaszelettel és sárgarépával együtt lábasban lassan pároltatjuk, többször kanál levet reaöntvén, hogy szépen megbarnúljanak és megpuhúljanak; ekkor kiveszszük, kevés lisztet hintünk reá, megbarnítjuk, kávés-findzsa levet öntünk bele s jól elfőzzük, egy czitrom levét belefacsarjuk s a burgonyákat abroncs alakjában a tálba rakván, a mártást szitán átszűrjük s a rostélyosokat két sorban a tál közepére rakjuk; a mártásnak azonban nem szabad a rostélyosokat elborítania, azért tálalásra kis hosszu tálat veszünk s a rostélyosokat ugy rakjuk, hogy mindenikből kilássék a csont s a mártásnak oly kevésnek kell lennie, hogy se a burgonyát, se a rostélyosokat el ne borítsa.

102. Marhahús-szeletek (Beefsteak).

Törtet (purée) burgonyából következő módon készítünk: Hét-nyolcz sárga nagy burgonyát megmosván, meghámozunk s elszeldelvén, sós vízben egészen puhára főzzük, leszűrjük, és hét dekagramm vajjal elkavarjuk s finom szitán áttörvén, melegen tartjuk. E közben jól összevert és megmosott bagdánypecsenyéből vékony, kerek szeleteket vágunk, besózzuk, három középnagyságú vereshagymát, marok zöld aprított petrezselymet és késhegynyi tört borsot vegyítünk közé. Ekkor lapos lábasba néhány kanál zsírt teszünk, a szeleteket a vagdalékkal együtt belerakjuk s addig pároljuk, míg a szeletek kisülnek; a vereshagymának és petrezselyemnek nem szabad megbarnulnia, hanem csak világos sárgának lennie. Tálaláskor a burgonya-törtelék a tál fenekére jön s középen felhalmoztatik, a szeleteket a párolt vereshagymával és petrezselyemmel sürűn bekenjük, a zsírt előbb leszűrvén, a tört közé keverjük; ekkor a szeleteket szép rendben a tál körületére rakjuk, hogy koszorút képezzenek.

103. Vajas tészta-tok.

A vajas tésztát úgy készítjük, a mint azt lejebb találjuk, ezt vastag késfoknyira kinyújtván, négyszögü formába szép simán, ráncz nélkül beteszszük, tiszta papirral kitöltjük s hirtelen megsütjük. E közben nyolcz tojásból habarékot készítünk, a mihez bőjtnapon csak középen átmetszett rákfarkakat kavarunk be, húsnapon sonkát vágunk nagy koczkákra s azt teszszük bele. Ha a tok kisült, a papirt kiveszszük s a formából kiborítjuk, hosszú tálra teszszük, s a habarékkal megtöltvén, a rákfarkakat vagy sonka-koczkákat rakjuk reá, a tál karimáját pedig páczolt nyelv- és kolbász-szeletekkel, bőjtnapon pedig békarostélyossal rakjuk ki.

104. Borjú-kádka vagdalékkal.

A vagdalékhoz kevés vajmártást készítünk, az ehhez szánt borjúhúst megpárolván, koczkákra vágjuk, sós vízzel leforrázott kartifiolát épen így vágunk meg, 10—12 csiperkegombát megtisztítunk, megvágjuk és aprított zöld petrezselyemmel, kevés vajjal pároljuk; ezt mind vajmártásba teszszük s addig főzzük, míg a mártás egészen elfőtt. Ekkor hat nagy, főtt lisztes burgonyát meghámozunk s kihűtünk; kihűlvén, megreszeljük, tálban öt dekagramm vajjal felverjük, egy egész tojást és négynek székét lassankint belekeverve, burgonyával jó habosra felverjük, megsózzuk és négy tojás-fehérének kemény havával összevegyítjük. A vajjal megkent, finom zsemlemorzsával behintett kádkákat nem egészen félig a felvert burgonyával megtöltjük, közepébe a vagdalékot teszszük, s erre ismét burgonyát, s gyenge hőségnél megsütjük.

105. Agyvelő-tört.

Egy vagy két borjúfejből az agyvelőt sós vízben megfőzvén, s a rostos részektől egészen megtisztítván, apróra vágjuk. Ekkor darab vajat felolvasztunk, kevés zöld petrezselymet és apróra vágott vereshagymát adunk bele s kissé megpirítjuk, aztán az agyvelőt, kevés sót, kevés tört borsot és egy vagy két szarvacsnak morzsáját adjuk hozzá, a szerint, a mint többet vagy kevesebbet akarunk csinálni, a velőnek még egyszer annyinak kell lenni, mint a morzsának: kevés húslevet öntünk reá s elfőzvén, kihűtjük. Most két egész tojást kavarunk el vele, a velőt vajjal bekent kis formába adván, párba állitjuk, hol mindig egyforma hőség mellett félóráig kell maradnia.

E közben apróra vágott borjuhúsból széles késsel eperfa-levél

nagyságú és alakú rostélyosokat készítünk, melyek többször vizbe mártott nagy kés segélyével könnyen alakíthatók. Ha mind elkészültek és be vannak sózva, olvasztott vajjal jól bekenjük s finom zsemlemorzsával behintvén, zsirral bekent lábas-fedőre teszszük és szép barnára sütjük. Táláláskor az agyvelő-törtet kerek tálra kiborítjuk, hogy egyiknek fele a másikat betakarja, s lapjának egy részével az agyvelőre támaszkodjék, a hol aztán szép koszorút képez; vagy középnagyságu fánkszúróval félholdakat szakítunk ki vajas tésztából, tojás fehérével bekenve, szép zsemle-barnára rántjuk ki, az agyvelő-törtet kiborítjuk a tálba, jó glaszszal bekenve, a félholdakkal rakjuk ki. Ha a tört két borjú-agyból készül, négy tojást veszünk.

106. Függelék az agyvelő-törthez.

Az ily módon készült agyvelő-törtet vajjal bekent tepsibe kisújjvastagságnyira felkenjük, és szép barnasárgára sütvén, fánkszúróval tallér nagyságban kiszakítjuk s húsvagdalék környezésére használhatjuk, a húsvagdalékot nevezetesen felhalmozva teszszük a tál közepére, s a kiszurt levelekből alakított koszorúval befoglaljuk.

107. Lúdmáj-szálmi.

Egy vagy két szép lúdmájat megmosván, besózunk, a só közé fél késhegyni borsot vegyitvén, s minden lúdmájat három-négy szegfűborssal megtűzvén, lábasba vékony szalonna-szeleteket, két fej szeletekre vágott vereshagymát tevén, erre reá rakjuk a májat, felül is nehány vékony szalonna-szelettel befedjük; a lábas fedőjére parázstüzet teszünk, s lassan pároljuk. Ha szép barnasárga lett, a májat kiveszszük, 2 kis főzőkanál lisztet hintünk bele, s barnás-sárgára hagyjuk megpergelődni, szedőkanál jó húslével feleresztjük, s jól elfőzzük. Ez alatt a szegfűborsot a májból kivevén, a májnak minden oldaldarabját levágjuk, a máj középső részéből vastag késfoknyi szeleteket vágunk, s azokat a tál karimájára rakva, melegen tartjuk, és ha a mártás jól eljött, azt leszűrjük. A vereshagyma-, szalonna- és májmaradékot szitán áttörjük, s kis lábasba tevén, egy-két evőkanál mártással meghigítjuk, aztán jól elfőzzük mig sürű pép lesz, mire a tál fenekére kitálaljuk. A májszeleteket koszorúba rakjuk a szálmi körül, a májat néhány kanál mártással leöntjük, s jó melegen asztalra adjuk.

108. Marhahús-karbonád szardellával.

Darab vesepecsenyét, minden hártyás részt lefejtvén róla, apróra vágunk, kis karbonádokat csinálunk belőle, s megsózván, ol-

vasztott vajjal bekenjük s lábasba teszszük; egy czitrom levét reá facsarva, s két deciliter tejfellel leöntve s befedve, parázst teszünk fölibe s addig pároljuk, míg mártása kevés lesz, ekkor kis kerek tálra kirakjuk, háromszögű zsemle-szeleteket kirántunk, előbb sós vizben agyvelőt főzünk meg, melyet megvagdalván, kevés vajjal, petrezselyemmel, sóval, borssal megpárolunk, ezzel a rántott zsemlét bekenjük, a zsemlének másik részét reá rakjuk, hogy az agyvelőből semmi se látszassék, a tál körületére rakjuk, a karbonádokat pedig karikában a középre, úgy hogy mintegy koszorú legyen.

109. Kappanmell osztrigával.

Kappannak, vagy fiatal pulykának mellét kis szeletekre vágjuk, az osztrigákat kifejtvén, vajjal bekent lábasba húst és osztrigát felváltva teszünk. Ekkor apróra vagdalt czitromhéjat, egy vagy két czitromnak levét teszszük bele, finom zsemlemorzsával behintjük, kevés vajat rátevén, a fedőre parázst rakunk, s lassan addig pároltatjuk, míg csak igen kevés mártása marad.

110. Vagdalék-kádkák.

Darab sült pulykát, fél borjúkedeszt, hat csiperke-gombát, húsz ráknak farkát és ollóit kifejtve, apró koczkákra vágunk, a héjból tizennégy dekagramm rákvajat készítünk, miben a csiperke-gombát három deciliter zöld borsóval s apróra vágott zöld petrezselyemmel pároljuk. Ekkor a vagdaltat beleteszszük, még kissé pároljuk s megsózván, ki hagyjuk hűlni. Most négy deciliter tejfelt öntünk másfél porhanyó kifli morzsájára, két tojást és kettőnek székét hozzáadván, jól elkavarjuk, a vagdalékot beleteszszük, a rákvajjal bekent kádkákat a porhanyó tésztával megbélleljük, megtöltjük, kevés rákvajat reá tevén, lassan megsütjük.

111. Vagdalék sonkával és rántott burgonyával.

Kevés vajmártásba apróra koczkázott borjúhúst és borjúkedeszt, valamint kevés zöld petrezselyemmel vajban párolt csiperkegombát és kartifiolát vagy spárgát teszünk, a mint az évszak magával hozza, azt jól elpároltatjuk, hogy kevés mártása maradjon. E közben négy vagy öt jó fajta lisztes burgonyát megfőzünk, meghámozván, kihűtjük és elreszeljük, hét dekagramm (4 lat) vajat habosan felverünk, egy egész tojást és háromnak székét egymásután

belekavarván, kevés sót és reszelt burgonyát adunk hozzá s kerek, lapos, mintegy két késfok vastag vánkocskákat csinálunk egy forintos ezüstpénz nagyságban, habart tojásba és finom zsemlemorzsába mártjuk és zsirban szép sárgára kirántjuk. Aztán a vagdalék mártásba két tojásszéket ütünk s kerek tálban feltálaljuk; a rántott burgonyát sürűn behintjük apróra vágott sonkával s azzal a tál szélét megkoszorúzzuk.

112. Sodralék csiperke-gombával.

Borjúczombból vékony szeleteket vágván, jól megpuhítjuk és félreteszszük; aztán pecsenyemaradékot, kis darab szalonnát, darab főzött sonkát, zöld petrezselymet, metélő hagymát s nehány szarvasgombát apróra összevágván, kevés sót, borsot, két tojásszéket és két kanál tejfelt adunk hozzá, mindezt jól összevegyítjük, ezzel az említett szeleteket megkenjük és összehengerítjük. Aztán lábasba néhány szelet szalonnát teszünk, a sodralékot reárakjuk, szalonnaszeletekkel befedjük, a lábas fedőjére parázst rakunk s két óráig pároljuk. Ekkor a zsírt leszűrvén, a sodralékot hosszában kettévágjuk s úgy teszszük a tálra, hogy a töltelék látszassék. Aztán apró csiperke-gombát tisztán kimosva, darab vajat megolvasztunk, zöld petrezselymet és csiperke-gombát beletevén, addig pároljuk, míg mártása egészen elpárolódott, aztán kevés lisztet hintünk reá, ismét elpároltatjuk, végre fél kávés csésze fehér bort, ugyanannyi levet és két tele kanál tejfelt adunk hozzá s addig főzzük, mig csak igen kevés mártás marad, a kevés mártásnak zsírját tisztán leszedjük, a csiperke-gombából pedig a tál szélére koszorút készítünk s a sodralékot a tál közepére tálaljuk.

113. Rántott sodralék burgonyával.

Lisztes burgonyákat megfőzvén és meghámozván, a reszelőn hidegen elreszeljük. Négy-öt burgonyához két dekagramm vajat verünk habosan, három egész tojást ütünk bele, aztán a reszelt burgonyát sóval és zöld petrezselyemmel együtt beleteszszük s aztán hosszúkás sodralékot készítünk belőle s habart tojásba és zsemlemorzsába mártjuk, s világos barnára zsírban kirántjuk. A zsemlemorzsa közé kevés parmezan-sajtot is lehet venni s végre rántott zöld petrezselyemmel feldiszíteni.

114. Rántott szarvacsok.

Porhanyó kifliknek héját lereszeljük, középen ketté vágjuk, s kivájván a következő töltelékkel töltjük meg: Darab borjúhúst, vagy

más pecsenyemaradékot durván összevágunk, hasonlóan kevés zöld petrezselymet és vereshagymát; félkanál lisztet beletevén, kissé megpirítjuk, s ebbe az összevagdalt belevalót beleteszszük, kanál levet öntünk reá, a húst úgy elfőzzük, hogy ne legyen leve, s ezen töltelékkel megtöltjük a kifliket. A felső részt bedugjuk a kivájt béllel, kevés tejfelt ráöntve, puhulni hagyjuk, gyakrabban megforgatva, hogy mindenhol jól beszívódjanak a nélkül, hogy széthullanának. Most néhány tojást ütünk le, a kifliket belemártjuk; zsemlemorzsába borítjuk, és zsírban szép barnára kirántjuk. Tálaláskor diszítsük fel kirántott zöld petrezselyemmel.

115. Kucsmagomba fasirozva.

Darab felolvasztott vajban apróra vágott petrezselymet, egy-két marok gondosan megmosott kucsmagombát, 28 dekagramm borjúhúst párolunk. Ha ez megtörtént, apróra vágjuk, megsózzuk, tejben áztatott és kinyomott fél zsemlét hozzáadunk, az egészet mozsárban finomra törjük, melybe még egy-két kanál tejfelt és 2 tojásszéket adunk. Ekkor nagy kucsmagombákat megsózunk s jó ideig a sóban hagyjuk feküdni, miután előbb igen tisztán megmostuk, leszárítjuk és szárát kifejtvén, a vagdalékkal megtöltjük, a szárát hozzávágjuk, s ismét beleteszszük. Aztán lábasba apróra vágott vajat, kevés zöld petrezselymet teszünk, s ebbe kucsmagombát, fölibe néhány kanál friss vajat, marok zsemlemorzsát, aztán ismét néhány darab apró vajat s a sütőben lassan megsütjük.

116. Borjúhús-meridon.

Fél kilogramm borjúhúst tisztán megmosva és besózva, néhány szelet szalonnával, karikára vagdalt vereshagymával és sárgarépával lábasban megpárolunk, azonban nehogy barna legyen, mindig kevés levet töltögetünk reá. Ha a hús párolva van, apróra vágjuk, apró metélő hagymát és zöld petrezselymet is adunk hozzá s aztán kevés vajjal pároljuk, a vagdaltat hozzáadjuk s még kissé pároljuk. Öt dekagramm vajból, két kanál lisztből és három deciliter jó tejből besamelt készítünk, a vagdalékot belekeverjük, megsózzuk, egy egész tojást és egy tojásszéket ütünk bele, jól elkavarjuk; vajjal jól megkent lábast 2 centiméter magasságra megtöltünk a vagdalékkal s a lábas egész kerületében újjnyi vastagságban felkenjük a vagdalékot. Már előbb ragút csinálunk borjúhúsból, borjúkedeszből, spárgából, rákfarkakból és csiperke-gombából, melynek mártását sürűre elfőzzük, most

két tojásszéket ütvén bele, a ragút a már kibélelt lábasba töltjük, s ezt újjvastagságnyira a megmaradt vagdalttal befedjük s egy óráig pároljuk. A tálra kiborítván, agyvelő-karbonáddal koszorúzhatjuk. Hasonló módon készül a rizskása-meridon is. Tizennégy dekagramm rizst jó fehér lében sűrűre elfőzünk, kihülvén, egy egész tojással és egynek székével elkeverjük s a lábast evvel béleljük ki, aztán középen ragúval kitöltjük, felül a maradék rizszsel befedjük s pároljuk.

117. Vagdalék kagylóban.

Négy, sós vízben főzött borjúkedeszt apró koczkákra vágunk, kevés vajat felolvasztván, abban kávés kanálnyi lisztet kissé megpirítunk. Aztán apróra vágott zöld petrezselymet és mogyoró nagyságú vereshagymát, valamint az apróra vagdalt kedeszeket is beleteszszük, kevés húslevet és apróra vágott czitromhéjat, fél czitromnak levét és két kanál tejfelt; végre két tojásszéket ütünk reá és ha m ndezt jól összekevertük, tüstént elveszszük a tűzről. A kagylókat melyeket fűszerkereskedésben lehet venni, vajjal bekenvén, a vagdalékkal megtöltjük, aztán felül finom zsemlemorzsát hintünk reá s erre apró vajdarabokat rakunk; a kagylókat tepsin addig hagyjuk a sütőben, mig a vaj elolvadt s a morzsák kissé megmerevedtek és világossárga színt nyertek. Ezen kagylókat asztalkendővel csinosan beterített tálban adjuk fel.

118. Vagdalék barna abroncsban.

Egy kilogramm borjúhúst szalonnaszeletekkel, sárgarépával, néhány szem szegfűborssal és vereshagymával párolunk, néha-néha kevés jó levet töltünk reá és szépen megbarnítjuk; aztán a húst kiveszszük, barna lében áztatott és kinyomott fél zsemlével apróra vágjuk össze, s mozsárban öt tojás sárgájával addig törjük, míg tésztává lesz. Ekkor lábasba teszszük, kevés barna levet öntünk reá s fél czitromnak levét s kevés lészeletet (glace) adván hozzá, jól elfőzzük és ha olyan lett, mint a pép, szitán áttörjük. A későbben leirandó abroncsformát vajjal megkenvén, megtöltjük és háromnegyed óráig párba állítjuk. E közden koczkákra vágott főzött borjúkedeszt és sült borjúhúst, kifejtett rákfarkakat, sós vízben főzött spárgát vagy kartifiolát, ez utóbbit kis részekben, néhány elszeldelt csiperke-gombát, apróra vágott zöld petrezselyemmel együtt vajban párolunk és jól elfőzünk. Ekkor a barna abroncsot kiborítjuk a tálba, s az abroncsnak nyilását a vagdalékkal egészen kitöltjük, azonban annyi rákfarkat, spárgafejet és kartifiolrózsát megtartunk, hogy a tálalás-

nál a barna abroncsot evvel váltakozva körül rakhassuk. Ugyanezen módon lehet az abroncsot lisztből is csinálni. A rizst sós vízben addig főzzük, míg a szemek kissé felrepedeznek, ekkor leszűrjük, darab rákvajat felolvasztunk, a rizst beleteszszük s annyi fehér levet öntünk reá, hogy a rizs megpuhul, de mégis szemekben marad. A rákvajjal bekent abroncsformát a rizszsel megtöltjük s félóráig párba állítjuk. Tálalásnál az abroncs nyílását vagdalékkal épen úgy kitöltjük, csakhogy csiperke-gomba helyett fiatal kucsma-gombát veszünk, mit apróra vágott zöld petrezselyemmel és vajjal párolunk, s e nyilás kerítését kis kucsma-gombával, kartifiol-rózsával és rákfarkkal váltakozva ékesítjük. A barna abroncsot vadpecsenyéből is lehet készíteni. Ha van darab sült őzhátszin vagy őzczomb, a húst apróra vágjuk, a zsemlét barna lében áztatván, kinyomjuk s mindezt mozsárban tésztává törvén, lábasba teszszük, szedőkanállal barna levet öntvén reá, kissé elfőzzük. Ha mindez egészen kihült és pép alakban elhabartatott, öt tojás fehérének kemény havát lassan közibe vegyítjük, a formát vajjal bekenvén, továbbra úgy járunk el, mint az előbbieknél.

Ezen abroncsformának középnagyságúnak kell lennie, közepén tíz centiméternyi átmérőjü nyilással, az abroncs szélessége pedig köröskörül nem több, mint négy centiméternyi, alapja egészen sima, vagy levelekkel diszített is lehet. Magassága olyan, a minőre általában ezen formákat csinálni szokták, hogy veszély nélkül állíthassuk párba. Az egésznek nem szabad igen nagynak lennie, miután az assiette csak mellékétel és sohasem tekinthető önálló ételnek.

119. Sódar-kádkák.

Palacsintát haluska formára vágunk s darab főtt sovány sódart apróra vágunk s a vagdalt palacsintával együtt tálba teszszük, három tojásszéket, két decziliter (félmeszely) jó tejfellel jól elhabarván, közé keverjük. A vajjal bekent s apróra vágott sódarral sürűn behintett kádkákba a sódaros tésztát beletevén, párba állítjuk.

120. Galamb papirtekercsben.

Két-három galambot megtisztítván, mindegyikét hosszában két részre vágjuk, megsózzuk s késsel megpuhítjuk, hogy kissé szélesebbek legyenek, aztán zöld petrezselymet, mogyoró-hagymát, csiperke-gombát, a galambnak máját, borsot, szardellát összevágunk. Most darab szalonnát vékonyan felszeldelünk, a galambokat fehér papirra teszszük s azoknak a belső oldalát a töltelékkel bekenjük.

Ezen módon járunk el, míg galamb és töltelék van. Miután ez megtörtént, még néhány szalonna-szeletet vágunk s ezzel a húst befedjük, aztán a papirt betekerjük s két végét csinosan kivágjuk. A hány fél galamb van, épen annyi tekercset kell csinálni, aztán rostélyra tevén, vajjal bekenjük s lassan megsütvén, a papirban adjuk fel az asztalra.

121. Töltött tojás.

A tojást keményre főzvén, ketté vágjuk, sárgáját kiveszszük, tiz tojáshoz tejben áztatott zsemlét megvágunk, a tojássárgákat megreszelve hozzáteszszük, kevés tejfelt, evőkanál porrá tört czukrot s kávéskanál fahéjat adunk hozzá s összekavarjuk; ekkor lapos tálat vajjal bekenünk, zsemlemorzsát hintünk reá, a kétfelé vagdalt tojást belerakván, megtöltjük azokat az elkészített gubókkal. Hét decziliter tejfelt veszünk tiz tojáshoz, sáfrányt, fahéjat s czukrot keverünk közé s rátöltjük a tálba kirakott tojásra, a sütőbe tevén, felpirítjuk s ugy a miben van, feladjuk az asztalra.

122. Fogoly-szálmi pástétomkákkal.

Három szépen megtisztított fogolyt besózván, vékony szalonnaszeletekbe takarjuk, aztán megsütjük, két fogolynak mellét kivágjuk, a többi részét pedig a harmadik fogolylyal együtt rántott zsemlével addig törjük a mozsárban, míg tésztaalakot nyer, ekkor lábasba teszszük, szedőkanál jó barna levest és fél csésze vörös bort öntünk hozzá s elpároltatjuk. Aztán a foglyok kivágott melléből vagdalékot készítünk. A fogolymellet koczkákra vágjuk, hasonlóan finom zsemlemorzsában hengergetett és zsírban kirántott fél libamájat. Kevés vajat felolvasztunk, zöld petrezselymet, kevés vereshagymát, mindkettőt apróra vágva, teszünk bele; majd a felvagdalt mellet és lúdmájat adjuk hozzá három-négy kanál vajas mártással együtt, s az egészet sürűre elfőzzük. Mielőtt ez történnék, a péknél kis, tallér nagyságú zsemléket süttetünk, azoknak héját lereszelvén, a tetejéből garas nagyságú fedőt vágunk s a belét egészen kivágjuk, tejfellel megnedvesítjük, azonban nem szabad igen puhának lenni, nehogy szétomoljanak. Aztán habart, megsózott tojásba és zsemlemorzsába mártva, zsírban szép sárgára kirántjuk, mire szitára rakjuk, hogy zsírja lefolyjék; a szálmit finom szitán áttörjük a tál fenekére, a kirántott zsemléket koszorúban reárakjuk s a már elkészített vagdalékkal megtöltjük s a fedőcskéket ráteszszük. Mindennek oly gyorsan kell történnie, hogy az étel ki ne hüljön.

123. Szalonka-szálmi.

Ha a szalonkák szépen meg vannak tisztítva, beleiket kiveszszük és félreteszszük, a szalonkákat szalonna-szeletekbe betakarjuk és megsütjük. Akkor a mell legszebb darabjait kivágván, a többi részt zsírban kirántott zsemlével együtt mozsárban addig törjük, míg péppé nem lesz. Két szalonkához egy zsemlénél kevesebb kell. Aztán finom szitán áttörvén, lábasba teszszük, félig jó lével feltöltjük s addig főzzük, míg péppé lesz. E közben a szalonkák belét apróra vágjuk, s ezt apróra vágott zöld petrezselyemmel és igen kevés vereshagymával vajban pároljuk. Aztán zsemléből nagy háromszögeket vágván, azokat zsírban kirántjuk s erre a pároltat vastagon felkenjük, a szalonkák melléből vágott darabokat a tál fenekére teszszük, erre a szálmit s a megkent zsemleszeleteket szép rendben a tál szélére rakjuk.

124. Sódartekercs.

Tiz dekagramm vajat habosan elverünk s öt tojásszéket egymásután belekeverünk, valamint kevés sót, hét dekagramm finom lisztet s három tojás fehérének kemény havát, vajjal bekent tepsire a keveréket két késhát vastagságban szép egyenlően felkenjük, s gyenge tűznél megsütjük. Aztán darab sonkát apróra vágunk, jó parmezán sajtot reszelünk, a tepsit, ha a tészta már világos zsemlesárga, kihúzzuk, a sódarral és két kanál reszelt parmezán-sajttal behintjük s két kanál tejfelt öntünk reá. Ekkor a tepsit ismét néhány perczre a sütőbe teszszük, míg jól meghuzódott, aztán kiveszszük s a tésztának szélét késsel felvágjuk s összetekerjük, de nem igen erősen, aztán tejfellel bekenjük, sonkával és kevés parmezán-sajttal behintjük, aztán még néhány perczre a nem igen meleg sütőbe teszszük. Tálalás előtt éles késsel három késfok széles szeletekre vágjuk s kereszt alakban rakjuk fel a tálra. Ezen tekercset ragú koszorúzására is igen jól lehet használni.

125. Fürj rizszsel.

A megtisztított fürjeket lábasba teszszük, néhány szelet szalonnát, darab borjúhúst, kevés zöld petrezselymet, metélő hagymát, kevés sót, fél pohár fehér bort, nehány tele kanál jó levest adunk hozzá s gyenge parázstűzön pároljuk, ezután a fürjeket kivevén, a mártást a zsírtól megtisztítjuk, a fürjeket a tál közepére teszszük, a mártást reáöntjük s rizsabroncsba zárjuk be, mint a hogy a 119-ik szám alatt leirtuk.

126. Kádka töltelékkel.

Borjúhús vagy más maradék pecsenyedarabot apróra vágunk össze, fél zsemlének héját lereszeljük, tejben áztatván kinyomjuk, kevés apróra vágott zöld petrezselymet, rákfarkat és sót hozzáadva, darab vajat habosra felverünk, a fentebbieket egy egész tojással és kettőnek székével beleteszszük s addig kavarjuk, míg péppé nem lesz. Aztán irósvajas tésztát készítünk (lásd ezt a tészták közt lentebb), oly finomra kinyújtjuk, mint a laskatésztát, lapos kádkákat csinálunk belőle, e tölteléket beleteszszük, ugyanazon tésztával befedjük, a sütőben szép barnára megsütjük, s a kádkákat a tálra kiborítván, feladjuk az asztalra.

127. Vagdalék-fánk vagy vajas táska (Rissole).

Fél kilogramm párolt, de meg nem barnított borjúhúst apróra vágunk, épen így kevés zöld petrezselymet s egy fej vereshagymát is. Ekkor kevés vajat vagy libazsírt felolvasztunk, kis evőkanál lisztet keverünk bele, a vágott petrezselymet és hagymát kissé megpirítjuk, végre a vágott borjúhúst beleteszszük, s fél szedőkanál levet reáöntvén, az egészet addig főzzük, míg sürű pép lett belőle. Aztán irósvajas tésztát vékonyra kinyújtunk, s ebből tenyérszélességű és újjhosszúságú szeleteket vágunk, az egyik végét tojásfehérével megkenjük s hosszában töltelékkel bekenjük, összehengerítjük s a két végét szépen összenyomjuk, hogy sülés közben fel ne bomoljanak, aztán az egészet bekenjük tojás fehérével s finom zsemlemorzsával behintve, forró zsírban szép világossárgára kirántjuk, tiszta itatós papirra lecsepegtetjük s tálban szépen felhalmozzuk. Ékesíteni rántott petrezselyemmel szokás.

128. Kádkák ragúval vagy szálmival.

Irósvajas tésztát késfok vastagságnyira kinyújtunk és evvel kerek vagy hosszúdad alakú kádformákat szép simán kibélelünk úgy, hogy a tészta ránczot ne vessen s ezt puha papirral könnyen kitöltjük. Minden kádkára fedelet készítünk, mely egészen reá illjék annak nyilására. Ha a kádkák kerekek, akkor a fedőt fánkszúróval vághatjuk ki, de ha tojásdadok, akkor a kádka nagysága szerint meleg késsel vágjuk ki és keskeny vajas tésztaszalaggal diszítjük. A fedőnek közepébe kis tésztatömb jön, melyet kis hajó vagy koczka alakjában vágunk ki s a födél közepére tojásfehérével ragasztunk fel. A fedeleket most tojásfehérével bekenvén, a kádkákkal együtt szépen megsütjük; e közben borjúhúsból, csiperke-gombából, spár-

gából vagy rákfarkakból ragút vagy olyan szálmit készítünk, a milyen a 123-ik szám alatt leirva van. Ha a kádkák kisültek, a papirt gyorsan, de óvatosan kiveszszük belőle s ragút vagy szálmit töltünk bele, a fedőkkel befedjük és a tálra szépen felrakván, asztalra adjuk. Hogy a kádkákat már a töltés előtt kell kiborítani, ez magától értetődik.

129. Palacsinta-tekercs.

Fél kilogramm megpárolt borjúhúst fél vereshagymával és kevés zöld petrezselyemmel apróra vágunk. Aztán felolvasztott libazsírban vagy vajban kanál lisztet megpirítunk, a vagdaltat beleteszszük, fél szedőkanál jó levet öntünk reá s sürűre elfőzzük. E közben finom palacsintákat sütünk, négyszögekre vágjuk s bekenjük töltelékkel, összegöngyölítjük s levert tojásba és finom zsemlemorzsába mártván, zsírban kirántjuk. Tálaláskor kúpalakban rakjuk egymás fölébe.

130. Palacsinta-tekercs vaddal.

Szép egyforma palacsintákat sütünk s maradék őz- vagy nyúlpecsenyét apróra vágunk, hasonlóan kevés czitromhéjat, továbbá tejes zsemlének héját levágva, a zsemlének felét tejbe áztatjuk, jól kinyomjuk s a vadhússal együtt apróra vágjuk, ezt mind tálba tevén, fél czitromlevet, egy vagy két tojásszéket adunk hozzá, a szerint, a mint a töltelék több vagy kevesebb. Ennek olyannak kell lennie, hogy kenni lehessen, de azért épen nem hígnak. Ekkor minden palacsintába annyit adunk a töltelékből, hogy bár eléggé megtöltve, túltöltve még se legyen. Késsel a tölteléket szép simán szétkenjük, de nem egészen a széleig, aztán a végit tojás sárgájával bekenjük, összegöngyölítjük és a két végét levágjuk. Végre levert tojásba mártjuk, aztán zsemlemorzsában meghentergetvén, zsírban kirántjuk. Ha kisültek, tányérra rakjuk és rántott zöld petrezselymet teszünk reá.

131. Laska-pástétom.

Laska tésztából finom vágott metéltet készítünk, ezt sós vízben jól megfőzvén, leszűrjük s amíg meleg, dió nagyságú vajat keverünk el közte, aztán a laskát vajjal bekent nagy, széles lábasba két újjnyi magasságban kanállal erősen benyomjuk és kihűtjük. A laskát most forintos nagyságú fánkszúróval kiszaggatjuk, levert, megsózott tojásba mártjuk, zsemlemorzsában meghentergetvén, zsírban kirántjuk. Ezután kis kiszúróval a közepén, majd egész a fenékig

lyukat csinálunk, hogy koszorú formájú legyen. Ezen nyilásba vagdalékot vagy tölteléket teszünk s melegen feltálalván, zöld petrezselyemmel ékesítjük.

132. Sódar-tekercs.

Hat tojásból tojástekercshez való kerek és vékony szeleteket sütünk, darab főzött sovány sódart apróra vágunk s ezt annyi friss tejfelbe elhabarjuk, hogy kenhető legyen; ezt késfokvastagságban a tojás-szeletekre kenvén, azokat összegöngyölítjük, két végét levágjuk, hogy egyformák legyenek. Vajjal bekent kerek vagy tojásdad formaalját tojásszeletekkel kirakjuk s a tekercseket fennállva a formába egymás mellé rakjuk. Előbb kevés vajmártást készítünk, melybe vagy koczkákra vágott borjúpecsenyét vagy kappan-mellet teszünk, letisztítván annak barnáját, aztán sós vízben főzött kártifiolát, melyből néhány kisebb rózsát félreteszünk, három kis tisztított csiperke-gombát és 15—20 rákfarkat koczkákra vágva addig párolunk, míg a mártás egészen elfőtt, ekkor két tojásszéket ütünk reá, és félreteszszük. Ha a tekercsek a formába berendezvék, úgy annak belső részébe a vagdalékot töltjük s párba állítjuk. Tálaláskor kiborítjuk a tálra, a tojásos szeleteket felülről elveszszük s a vagdalékot a kartifiola rózsával és rákfarkakkal csinosan megrakjuk. Ezen tekercseket töltelékes velővel is készíthetni.

133. Malacz vagdalékkal töltve.

Miután a malaczot szépen megtisztítottuk, fejét és lábait levágjuk, hasát hosszában felhasítjuk, húsát és csontját éles késsel elválasztjuk, de mégis úgy, hogy a bőr meg ne sérüljön. Ekkor huszonnyolcz—huszonnyolcz dekagramm borjúczombhúst, tizennégy dekagr. csontvelőt s tejbe áztatott zsemlét apróra vágunk, aztán mozsárban megtörjük, s négy egész tojást öntünk reá, ismét megtörjük, sót, kevés tört borsot, szerecsendió-virágot adunk hozzá, ritka szitán áttörjük s a malacznak belső részére hüvelyk vastagságnyira felkenjük. Előbb főzött, páczolt vagy füstölt nyelvből kisújjnagyságú vesszőket vágunk, hasonlóan szép eczetes uborkából, ezeket csíkokban a töltelékek fölibe rakjuk, újj szélességű közöket hagyván, aztán összegöngyölítjük, mint a rétest, tiszta asztalkendőbe betakarjuk, s két végén erősen összekötjük, hosszú lábasba teszszük, szeletekre vágott vereshagymával és sárgarépával, néhány szem borssal és szegfűborssal a levágott fejet és lábakat hozzáadjuk, két liter fehér óbort, négy decziliter eczetet öntünk reá, megsózzuk, befedjük s addig főzzük, míg feje meg-

puhúlt, aztán kihűtjük és ha kisajtolódott és kihűlt, ráöntjük a főzetet s használatig félreteszszük. Tálalás előtt kiveszszük az asztalkendőből, tisztán leszárítjuk és vékony szeletekre vágjuk. A tál közepére vékonyra szeldelt hideg sertéshúst teszünk, behúzzuk szép simán majonézzel (lásd 135. szám), a malacz-szeleteket köröskörül koszorúba rakjuk s aztán ismét koszorút durván felvágott aszpikból. Ezen étel mind asziettenek, mind estelihez felhasználható. Páczolt nyelvet, kolbászt mustárral, sonkát aszpikkal, ezt mind használhatni előétkekül.

134. Majonézt készíteni.

Két kávés-findzsa szétolvasztott aszpikot, amint azt lentebb találjuk, kis kávés-findzsa tiszta aixi olajat, késhegynyi tört borsot, czitromnak levét és evőkanál fehér eczetet, mindezt összeöntve sárgarézből készült főzőmedenczében jég fölébe teszszük s a habverővel addig verjük, míg sürű, fénylő tömeggé lesz, melyet úgy hideg hús ételekhez, mint halakhoz is használhatni, pl.: Mielőtt a majonézt készítenők, fiatal jérczét vagy kappant megkoppasztunk és présben megfőzünk, a mint azt lentebb találjuk, kihűtjük, szépen felvágjuk, csinosan a tálra rakván, majonézzel egészen behúzzuk, mielőtt még a majonéz megkeményednék. Ha könnyű gyermekpép sürűségű, széles, hideg vízbe mártott késsel szépen felkenjük a jérczére, aztán hideg, megmerevedett aszpikból annyit vágunk apróra, hogy abból két újj szélességű befoglalást készíthetünk, mely a majonézt köríti. A másik befoglalást kis zöld uborkákból csináljuk, melyeket vékony szeletekre vágván, a tál szélére rakunk, úgy hogy ismét az aszpikot foglalják be. A majonézt kocsonyás halakhoz is adhatni vagy tengeri kagylókban is: a kagylók fenekére főzött borjúvelőt teszünk; ha az egészen kihűlt, a majonézzel behúzzuk s ezt vágott aszpikba foglaljuk be, s ezt ismét igen kis uborkák szeleteivel korítjük. Ezen kagylókat asztalkendővel borított tálon kell asztalra adni.

Bőjti előételek.

135. Hideg hal aszpikkal és majonézzel.

Szép csukának vagy süllőnek közép darabját megtisztítván és megsózván, fele vízben és fele fehér eczetben, egész vereshagymával, sárgarépával és nehány szem borssal és szegfűborssal megfőzzük, s miután kihült, újjvastagságú darabokra vágjuk és szép kerek tálnak közepébe szép egyenlően és magasan egymásra rakjuk s

széles kés segélyével majonézzel simán bevonjuk, még pedig úgy, hogy a halból semmit sem lehet látni. Az aszpikot, melyet alább a becsináltak között találunk, széles lábasba öntjük és ha megaludt, kifordítjuk a kocsonyát s kissé meleg késsel kisújjnyi hosszuságban háromszögletű darabokra vágjuk, úgy, hogy a háromszög szélesebb oldala a majonéz felé álljon (lásd a 135. sz. a.), végre a majonéz közepére aszpik-csillagot teszünk fel, miáltal az egész igen csinos alakot nyer.

136. Burgonya tejből.

Tiz-tizenkét főtt burgonyát meghámozunk, vastag szeletekre vágjuk, e közben hét decziliter jó tejet felforralunk, a burgonyát beleteszszük s addig főzzük, míg a tej elfőtt, a nélkül, hogy péppé elfőne; felül nehány darabka vajat teszünk, s még kis kávés findzsa tejfelt is öntünk reá, gyorsan megpirítjuk, hogy szép barna legyen, a tál szélére habart tojásból készült abroncsot teszünk, s ugyanazon tállal asztalra adjuk. A burgonyának ugyan nem szabad levesnek lennie, de száraznak sem.

137. Tok héringgel.

Szép darab tokot egy óráig sóban hagyván, fele fehér eczetben és fele vízben megfőzünk, vereshagymát, petrezselymet, sárgarépát és babérlevelet adván hozzá. Ha megfőtt, vékony szeletekre vágjuk, lábasba sor tokot és sor héringet teszünk, melyeknek bőrét lehúztuk, előbb jól kiáztatván, szálkáját kiszedtük s hosszúkás darabokra vágtuk; aztán kevés zsemlemorzsát és egy kanál jó tejfelt öntünk reá, aztán felváltva ismét sor tokot és héringet, melyet mindig czitromlével és tejfellel öntözünk meg, míg a lábas tele lesz; ez megtörténvén, a lábast befedjük, egy óráig párba állítjuk s vigyázva borítjuk ki a tálra, hogy szét ne essék. A tálat vajastészta abroncscsal körítjük, ezt késfoknyira kinyújtván, s középnagyságú fánkszúróval kiszúrván, ezen levelek szélét tojás fehérével bekenjük s egyik levelet a másikra teszszük, úgy, hogy az egyik a másiknak csak felét fedje el; úgy rakjuk ki az egész koszorút, mely a tál közepében levő ételt csinosan köríti.

138. Hal-kolbász.

Szép csuka derekából egy kilogrammot sós vízben megfőzünk, aztán épen olyan darab pontyot veszünk, melyet előbb megsózván, lisztben megforgatunk és kirántunk. Mindkét hal szálkáit kiszedjük s tejbe áztatott, de már előbb lereszelt s jól kinyomott

zsemlével apróra vágjuk. E közben irósvajban apróra vágott kevés petrezselymet néhány perczig párolunk s négy tojásszékét elhabarjuk. Ezt mind nagy mozsárban oly finomra törjük, hogy olyan legyen, mint a tészta, kevés sót és késhegygyel borsot is adunk hozzá, majd az egészet medenczébe teszszük, három tojásszéket és két kanál tejfelt keverünk bele, beletöltjük a fecskendőbe s arasznyi hosszú kolbászokat készítünk, melyeket sütés alatt néhány perczig lágymeleg vízbe teszünk, aztán vajban szépen megsütünk s melegen az asztalra adunk. Megjegyzendő, hogy a juhbeleket, mielőtt megtöltenők, be kell áztatni s néhányszor meleg vízben kimosni.

139. Hal-karbonád.

Mintegy egy kilogrammos darabot a csuka derekából sós vízben megfőzünk, de csak annyira, hogy a hal nyers ne maradjon. Aztán fél kilogramm pontyot, miután jól megsóztuk és lisztben megforgattuk, vajban kirántunk, mindkettőnek szálkáját kiszedve; fél reszelt zsemlét tejbe áztatván, kinyomunk s a hallal együtt apróra vágunk, hasonlóan kis fej vereshagymát, kevés czitromhéjat s kevés tört borsot adunk hozzá, mindezt három tojásszékkel jól elhabarjuk s ezen tömegből kis karbonádokat alakítunk, ezeket olvasztott vajjal bekenve, finom zsemlemorzsában megforgatva, serpenyőben irósvajjal szépen kisütjük. Tálalás előtt kevés vajat felolvasztunk, apróra vágott czitromhéjat, egy czitromnak levét teszszük bele s a karbonádokat, ha már a tálban vannak, forróan leöntjük vele. Ugyanezen tömegből kis kolbászokat is lehet készíteni, melyeket leütött tojásba mártva és zsemlemorzsával meghintve kirántunk s ezt czitromleves mártalékkal becsináltnak használhatjuk.

140. Osztriga, csuka- vagy menyhalmájjal.

Néhány csuka vagy menyhalmájat megsózván, apró darabokra vágunk s finom zsemlemorzsában meghengerítvén, zsírban kirántjuk. Az osztrigákat felbontjuk, vajjal megkent lábasba váltakozva sor máját és sor osztrigát teszünk, e közben mindig kevés tört borsot és apróra vágott czitromhéjat hintünk reá s néhány darab vajat adunk hozzá, két czitromnak levét facsarva a lábasba, felül parázst teszünk s lassan át hagyjuk párologni. Tálaláskor háromszögletű kirántott zsemle-szeletekből készítünk koszorút a tál szélére, vagy vajas tészta abroncsot.

141. Tojás burgonyával.

Főzött burgonyát szeletekre vágunk, nehány darab vajat, nehány tele kanál tejfelt adunk hozzá, sor burgonyát és sor tojást

teszünk, megsózzuk, kevés vajat és tejfelt teszünk reá, aztán ismét tejfelt és vajat, s így folytatjuk, míg a tál egészen tele lesz, az utolsó réteget azonban a burgonyának kell képeznie. Ekkor az egészet tejfellel jól leöntjük, nehány darab vajat teszünk reá, behintjük finom zsemlemorzsával, parázst teszünk alá és fölibe és szép sárgára kisütjük.

142. Habart-tojás spárgával és rákfarkkal.

Fazékba 12 tojást ütünk, megsózzuk és jól elhabarjuk, előbb sós vízben megfőzött csomó spárgát hosszúkás darabokra vágunk, húsz ráknak farkát kifejtjük, s mindeniket a közepén elvágva a tojásba teszszük kevés apró borssal, s mind együtt jól összekavarjuk. Azután darab felolvasztott rákvajba az egészet beleadjuk, többször felkeverjük, s kis darabokra kiszakasztjuk. Ha feladjuk az asztalra, kis kerek tálba tálaljuk, közepét magasra felrakva, köröskörül pedig csiperke-gombával kirakva.

143. Tojáspalacsinta.

Palacsintát sütve, négy tojásból habartat készítünk, 15 ráknak kifejtett farkát és ollóit s fél tejbe áztatott zsemlét, nehány vajban zöld petrezselyemmel párolt csiperke-gombát durván összevágunk; azután darab vajat eldörzsölve, nehány kanál tejfelt hozzáadunk és a fentebbit belekavarjuk, a palacsintákat ezzel megkenve, tálra teszszük, nehány kanál tejfelt és még kevés vajat rá, aztán parázst fölibe s kissé megbarnítjuk.

144. Rántott tojás.

Keményre főzött lehámozott tojások aljából annyit vágunk el, hogy a tálon megálljanak; felső részéről fedőt vágunk le; a tojásszéket kivájva, azt mozsárban finomul összetörjük, aztán darab vajat eldörzsölünk, apróra vágott zöld petrezselymet, felaprózott szardellát, az összetört tojásszéket, nehány kanál tejfelt, kevés zsemlemorzsát és sót adunk hozzá, mindezt jól összekeverve, megtöltjük vele a tojásokat, aztán a töltött tojásokat habart tojásba mártjuk, félig zsemlemorzsával és félig liszttel behintjük és zsírban kirántjuk. Most czitromléből, szardellából, zöld petrezselyemből és metélő hagymából mártást csinálunk, melyet vékony sárgás rántásba teszünk és borsóvízzel feleresztünk, nehány tele kanál tejfelt hozzáadva, az egészet egybe és sürű mártássá elfőzzük, aztán a tojásokat a tálba helyezzük, a mártást reáöntjük s az étel kész.

145. Tojáspohárka.

Tizenkét tojást keményre főzünk, meghámozva, felül és alul fedelét levágjuk, sárgáját kivájjuk a nélkül, hogy a tojás széttörnék. A széket és levágott fedőket tejben áztatott zsemlével együtt apróra összevágjuk; aztán nehány rákfarkat, rákvajat, három egész tojást kevés sóval nagy mozsárban összetörünk, hat tele kanál tejfellel elhabarjuk, s a tojásokat ezzel megtöltjük. A vagdalék a következő módon készül: koczkákra vágott csiperke-gombát zöld petrezselyemmel, rákfarkakkal s darab szálkájától megtisztított s megfőzött jó fajta hallal, kevés szerecsendió-virággal, apró koczkára vágván, rákvajban kissé párolunk, ezen vagdalékot rákvajjal bekent tálra teszszük, a tojásokat csinosan beleállítjuk, két decziliter (fél meszely) tejfelt öntünk reá, kevés zsemlemorzsával és nehány darabka rákvajjal behintjük és szépen megsütjük.

146. Elsikkadt tojás sóskamártással.

Darab felolvasztott vajba apróra vágott sóskát teszünk s pároljuk; ha a lé elpárolódott, kevés lisztet hintünk bele, s ismét pároljuk, megsózzuk, nehány kanál tejfelt adunk bele, s jól elfőzzük. Aztán lábasban egy rész fehér eczetet és három rész vizet felfőzünk, kevés sót adván bele, tetszés szerint tojást ütünk bele, csakhogy vigyázni kell, hogy egészben maradjanak, s meg ne keményedjenek, aztán a sóska-mártást a tálba teszszük, a tojásokat főzőkanállal kiveszszük a lábasból, s vigyázva a mártásba teszszük, hogy egészben maradjanak.

147. Töltött tojás.

Hat keményre főzött tojást hosszában kétfelé vágunk, székét mozsárban finoman összetörjük, fél reszelt, tejbe áztatott zsemlét,



féltojás nagyságú darab vajat eldörzsölünk, ehhez jön még apróra vágott zöld petrezselyem, a megtört tojás, kevés só az áztatott zsemlével, két kanál tejfellel együtt. Mindezt jól összekavarjuk, megtöltjük vele a tojások fehérét, tálba apró vajdarabokat teszünk, a tojásokat beleállítjuk, felül rá tejfelt, s ismét rá néhány darab vajat és a sütőben szép barnára sütjük.

148. Töltött főtt tojás tejfellel.

A keményre főtt tojást megtisztítva, hosszában kétfelé vágjuk, a székjét megreszeljük. 10 tojáshoz veszünk egy fél zsemlét, tejben jól megáztatva, jól megvágva, 10 deka friss szalonnát nagyon apró koczkákra megvágva, egy kanál tejfelt, egy egész nyers tojást, zöld petrezselymet, zeller-levelet, metélő hagymát apróra vágva, a háromféle zöldség legyen egy evőkanállal. Fekete és szegfűborsot egy késhegynyit, kellő sót, ezeket összekavarjuk, s mint a tojás széke olyan gömböcskéket formálunk belőle, zsemlemorzsába hömpölygetjük. A főtt tojásokat felenként zsírral kikent s bemorzsázott tálba rakjuk s a kis gömbökkel megtöltjük, 1 fél liter megsózott tejfelt ráöntünk, paprikás piros zsírral meglocsoljuk, zsemlemorzsával behintjük, 1 fél óráig a sütőbe teszszük sülni; a miben készül, abban adjuk fel.

149. Tojás ülepedve.

Vajjal bekent tálba, melybe hat kanál tejfelt adtunk, 12 tojást ütünk, arra vigyázva, hogy egészben maradjanak; aztán 6 jól kiáztatott szardellát megtisztítva és szálkáit kiszedve, hosszúkás darabokra vágunk, és azokat a tojások közé teszszük. Hosszú szeletekre vágott savanyú uborkával a tojásokat a tál körületén kirakjuk, hogy zöld koszorút képezzenek; aztán annyi parázst teszünk fölibe, hogy bár kifőnek, de meg nem keményednek.

150. Tojás-sodralék.

Tiz tojást fazékban elhabarván, megsózunk, aztán palacsintatepsiben kevés vajat felolvasztunk, s a tojásnak kis részét beleteszszük, a tepsiben szétfutni hagyjuk s úgy kisütjük mint a palacsintát. E közben vagdalékot készítünk: néhány apró darabokra vágott csiperke-gombát kevés vajjal és zöld petrezselyemmel párolunk, darab kirántott csukát, melynek szálkáit kiszedtük, apró darabokra vágunk, tizenöt-husz spárgát, sós vízben megfőzve, hosszúkás darabokra vágunk, hasonlóképen húsz ráknak farkát és ollóit kocz-

kákra vágjuk, három tojásból habarékot készítünk s apróra elverjük; mindezt a párolt csiperke-gombához adjuk, nehány kanál tejfelt reá, s kissé elpároljuk. Ha a tojás-levelek mind megsültek, azokat vagdalékkal megtöltjük és összehajtjuk, felül és alul elvágjuk s közepén szétosztjuk, aztán a sodralékot szép rendben rákvajjal bekent tálra rakjuk, melybe két-három kanál tejfelt öntünk, kissé megsózzuk, aztán ismét kanál tejfölt öntünk reá, rákfarkkal feldiszítjük, a sütőbe állítjuk, néhány perczig felfőzzük és gyorsan feltálaljuk.

151. Tojás-lepény.

Tiz keményre főzött tojást apróra vágunk, tiz dekagramm habosra felvert vajba, tejbe áztatott zsemlét, kevés zöld petrezselymet apróra összevágva teszünk, két egész tojást és kettőnek széként habarjuk bele, két decziliter tejfelt adunk hozzá kevés sóval együtt, a habarékot vajjal bekent lábasba teszszük és szépen megsütjük; ha megsült, tálba kiborítjuk s az asztalra feladjuk.

152. Tojás vagdalékkal.

Sós vízben megfőzött darab csukának szálkáit kiszedve, azt apróra vágjuk. Aztán 18 szál spárgát sós vízben megfőzünk, nehány vagdalt csiperke-gombát zöld petrezselyemmel párolunk s nehány rákfarkat kifejtünk. Mindezt apró koczkákra vágjuk és olvasztott vajban megpergeljük, kevés sót teszünk bele, nehány kanál tejfellel leöntjük s jól elpároljuk. Nyolcz tojást vigyázva forró sós vízbe öntünk, hogy egészben maradjanak s csak addig főzzük, míg merevedni kezdenek, de semmi esetre meg nem keményednek. A vagdalékot magasan a tál közepébe tálaljuk és a tojásokat, melyeket főzőkanállal emelünk ki, koszorúképen rakjuk körül.

153. Buktatott tojás.

Hat keményre főzött tojást középen kettévágunk, apróra vágott rákfarkat, tejbe áztatott reszelt zsemlét mozsárba teszünk; egy egész tojást, három kanál tejfelt, kevés sót, kis darab rákvajat finomra összetörünk, ezen tölteléknek felét rákvajjal bekent tálra teszszük, apróra tépett csukából, hosszában elvagdalt rákfarkból, kevés csiperke-gombából vagdalékot készítünk, melyet zöld petrezselyemmel és zöld borsóval vajban kell párolni, aztán a rákfarkakkal együtt pároltatjuk, sóval és kevés borssal megfűszerezzük, s a tojást megtöltjük vele, a töltött tojást a tálba rakjuk, a töltelék másik felét fölibe, nehány kanál tejfelt, kevés rákvajat, finom zsemlemorzsát rá, a sütőbe teszszük és felfőzzük.

154. Hollandi tojás.

Hét keményre főzött tojást középen hosszában kettévágunk, egy nagy, jól kiáztatott, bőrét lehúzott heringet apró darabokra vágunk, egy pontynak az ikráját kiveszszük s mindkettőt megsütjük zsírban, vajjal bekent tálra öt kanál tejfelt teszünk, a tojásokat szép rendben a tálra rakjuk, mindenik tojás mellé darab heringet és rántott pontyikrát addig, míg a tál feneke be van fedve. A tojások fölibe nehány kanál tejfelt s apróra vagdalt zöld petrezselymet teszünk, felül reá parázst, hogy a tejfel elfőjjön.

155. Töltött csiga.

Szép nagy csigákat megfőzve és házaikból kibontva megsózunk és egy ideig sóban hagyunk, aztán a házakat tisztán kimossuk, a csigákat a nyáktól megtisztítjuk s a farkakat kimossuk, zöld petrezselymet s aztán darab kimosott és megtisztított szardellát veszünk, kevés czitromhéjat és a csigák egy részét, mindezt apróra összevágjuk, s elvert vajba teszszük; kevés czitromlevet, kis marok finom zsemlemorzsát adunk hozzá, s mindezt jól összekeverjük, egy részét a csigaházba töltjük, és evvel együtt egy csigának a felét is, aztán ismét a tölteléknek egy részét, míg a házacska megtelik; pléhtálra, aztán a sütőbe teszszük, s ezzel az étel kész.

156. Túró-fánkocska.

Irósvajas tésztát készítünk, — lásd alább, — s ha háromszor át van fordítva, késfok vastagságnyira kinyújtjuk s középnagyságú fánkszúróval tetszés szerinti számban kiszakítjuk, tepsire teszszük, s közepén tojásfehérével bekenjük. Aztán valamivel kisebb kiszuróval, mely csak annyival legyen kisebb, hogy az elsőbe bele férjen, ugyanannyi levelet szakasztunk ki, s azokat az elsőkre teszszük. E közben hét dekagramm vajat elverünk, négy tojásszéket egymásután bele keverünk, kis kávés tálacskába férő jó finomra reszelt túrót vegyítünk közé, kissé megsózzuk és három evőkanál tejfelt keverünk közibe; de a tömegnek nem szabad hígnak lennie, hanem sürűnek, hogy a fánkocskák közepét tejfelbe mártott kés segélyével hegyes dombocskává lehessen formálni. Ennek megtörténte után ugyanazon szúróval, melylyel a második levelet kiszakítottuk, még épen annyi levelet szakítunk ki, s közepén egészen kis kiszúróval levelet metszünk ki, hogy koszorú marad, melyet a kis túródomb fölibe teszünk, hogy az mintegy bezárva legyen, a tésztát tojásfehérével bekenjük és szép világossárgára sütjük.

HARMADIK OSZTÁLY.

A marhahúsról és ehhez való mártásokról.

157. Fojtott marhahús.

Hosszúkásra vágott füstölt nyelvvel és szalonnával darab marhahúst megtűzünk és megsózunk; aztán lábasba friss szalonnát, vereshagymát, szeletekre vágott sárgarépát, kevés czitromhéjat s nehány egész borsot és kakukfüvet teszünk s bele a marhahúst; hét decziliter bort, kevés eczetet és vizet öntünk reá s jól befedve pároltatjuk. Ha elég puha lett, a húst kiveszszük, zsírját tisztán leszedjük s a gyökereket jól elpároljuk; mielőtt feltálalnók, a húst visszateszszük a lábasba s még kissé felpároltatjuk, aztán a tálra teszszük, s a mártás egy részét szitán rászűrjük, más részét pedig csészében adjuk fel az asztalra.

158. Párolt marhahús.

A marhahúst, mint rendesen, megfőzzük; mihelyt puhúlni kezd, hat-nyolcz szalonnaszeletet, egy egész szeletekre vágott sárgarépát és vereshagymát teszünk lábasba, s erre a marhahúst, ezt befedjük s lassan pároljuk, időről-időre kevés jó levet öntünk reá, minden oldalra megfordítjuk, hogy szépen barnuljon. Aztán nehány fiatal kalarábit s nagy sárgarépákat veszünk s olyan vésőt, a milyet a kalarábihoz szoktunk venni, melyeket megtölteni akarunk, s csupa kis golyókat csinálunk vele; a lábasban darab vajat felolvasztunk, darab czukrot teszünk bele s mihelyt ez szétolvadott, a répát és kalarábit hozzáadjuk, s puhára pároljuk; hogy meg ne barnuljon, gyakrabban kevés levet öntünk reá. Tálalás előtt a kevés mártást megtisztítjuk a zsírtól, szitán átszűrjük, a párolt kalarábit és répát mint abroncsot a tál körül rakjuk, a húst középbe, erre a mártást s az étel készen van. Ha burgonyával akarjuk adni, a hússal épen így bánunk el, csakhogy még néhány szelet sonkát adunk hozzá, kis burgonyákat főzvén és meghámozván vajban megpirítjuk és evvel koszorúzzuk a húst.

159. Marhahús papirtekercsben.

Két kilogramm rostélyost, a csontokat kifejtve s jól megveregetve lábasba teszünk, két szedőkanál levet öntünk rá s addig pároljuk, míg a lé egészen elpárolgott, aztán zöld petrezsely-

met, kevés metélő hagymát, tizennyolcz csiperke-gombát apróra vágva, darab vajjal, kevés tört borssal és sóval jól összevegyítünk s a rostélyos szeleteket evvel bekenjük, fehér, ehhez kivágott papirra teszszük, melyeket rojtosan vágunk ki és hajtunk össze; aztán más papirt vajjal kenünk be, a rostélyra teszszük, az összehajtott papirtekercseket reá s gyenge tűznél megsütjük a nélkül, hogy elmulasztanók minden oldalra megforgatni. Ha teljesen kisült, a papirtekercseket a papirral együtt feladjuk az asztalra.

160. Boeuf à la Mode.

Szép darab csont nélkül való húst áttűzünk egy rész sonkával és egy rész szalonnával; mindkettőt újjnyi hosszúságban és vastagságban kell vágni. Előbb kevés zöld petrezselymet, apró hagymát, s nehány csiperke-gombát apróra vágunk, kevés sót és borsot is veszünk hozzá, s mindezt jól összevegyítjük, a vágott szalonnadarabokat ebben meghentergetjük és az elkészített húst lábasba teszszük, de amelynek nem szabad nagyobbnak lennie, mint hogy a darab hús kényelmes helyet találjon benne. A lábasba előbb nehány szelet szalonnát, karikákra vagdalt vereshagymát és sárgarépát teszünk, a húst reá; jól befödjük s négy óráig lassan pároljuk, többször megforgatjuk, nehogy odaégjen, aztán négy decziliter fehér bort és ugyanannyi jó levet öntünk reá, s addig pároljuk, míg a hús elég puha lett, a mártást szitán átszűrjük s a kitálalt húsra öntjük. Ezt hidegen is adhatjuk az asztalra.

161. Boeuf à la Mode, más módon.

A húst zöldségben hentergetett szalonnával és sonkával megtűzzük, a lábast szalonnaszeletekkel, vereshagymával és sárgarépával kirakjuk, kevés egész borsot és szegfűborsot adunk hozzá, a húst reá teszszük és öt-hat óráig pároljuk, hol időről-időre kevés levet kell rá önteni, nehogy oda égjen és keményre pergelődjön. Ha puhúlni kezd, négy decziliter fehér bort és három szedőkanál levet öntünk reá s addig pároljuk, míg puha lesz, a mártást szitán átszűrjük s a zsírtól megtisztítjuk. Tálaláskor párolt kelkáposztával lehet koszorúzni.

162. Párolt marhahús rizskéreggel.

Szép darab marhahúst puhára főzve lábasba teszünk, melynek fenekére szalonna-, vereshagyma- és sárgarépa-szeleteket raktunk, befedjük, lassan pároljuk, gyakrabban megforgatjuk, úgy hogy min-



Lampel R. (Wodianer F. és Fiai)
cs. és kir. udv. könyvkereskedés kiadása Budapesten.

Wodianer F. és Fiai nyomása, Budapesten.

1. Jó minőségű marhahus.
2. Kevésbbé jó minőségű marhahus.
3. Kevésbbé jó minőségű vese.
4. Jó minőségű vese.

den oldalról megbarnuljon. Ekkor a húst kiveszszük, tele kanál lisztet hintünk reá, megbarnítjuk, jó levet öntünk fölibe, s azt sürű mártással elfőzzük. E közben hét-tiz dekagramm rizst fehér lében puhára főzve, a húsnak felső részét azzal széles kés segélyével bevonjuk, darab sovány sonkát és zöld petrezselymet apróra összevágva két decziliter tejfellel elkeverünk : ezt a rizskéreg fölibe öntjük s a sütőbe állitjuk. Tálalás előtt a barna mártást a tálba szűrvén, a húst reáteszszük; nehogy azonban a kéreg megsérüljön.

163. Párolt marhahús burgonyakéreggel.

A megfőzött húst szalonna-, sárgarépa- és vereshagymaszeletekkel kirakott lábasba teszszük, gyakrabban megforgatjuk, hogy minden oldalról megbarnuljon, aztán kiveszszük, kanál lisztet hintünk reá, és ha a liszt megbarnult, félig jó lével és félig veres borral feleresztjük s ha jól elfő, leszűrjük. Aztán kalarábi-vésővel sárgarépából kis golyókat csinálunk, melyeket vajjal, zöld petrezselyemmel és czukorral puhára párolunk, de meg nem barnítunk; míg ez történik, három nagy burgonyát megfőzünk és meghámozunk, ha kihűltek, megreszeljük, féltojásnyi vajat felverünk, ezzel kevés apróra vágott petrezselymet, burgonyát, kevés sót, két egész tojást és kettőnek székét elhabarjuk, a húsnak belső részét evvel egyenlően bevonjuk s kemenczében megsütjük, hogy a kéreg szépen megbarnuljon. Tálalásnál a húst a tál közepére teszszük, a kevés barna mártást a fenekére, s a párolt kalarábit és sárgarépát koszorúképen a hús körül.

164. Szegy tormával behúzva.

Szép, mintegy négy kilogrammnyi szegyet kellőleg puhára főzünk, kiveszszük a levesből s leszűrjük, aztán mandulás tormát készítünk, valamivel sűrűbbet mint a marhahúshoz, aztán négy tojás-sárgáját belekavarjuk, a szegyet ezzel újjvastagságnyira bevonjuk, olvasztott vajjal leöntjük, s finom zsemlemorzsával behintjük. Félórával a tálalás előtt sütőbe teszszük és szép zsemleszinre sütjük, majd zöld borsóval és sárgarépával feladjuk az asztalra.

165. Karlsbadi marhahús.

Mintegy négy és fél kilogramm (nyolcz font) felsárdarabot megmosva addig veregetünk, míg széles lesz és megsózzuk. Szalonnából és páczolt nyelvből kis újjnyi hosszúságú és vastagságú

darabokat vágunk, aztán vereshagymát, négy csiperke-gombát és zöld petrezselymet apróra vagdalunk, kevés tört borsot adunk hozzá, s mindezt jól összekeverjük, s a vagdalt szalonnát ebben meghentergetjük. A húsból a csontokat kifejtjük, s a jó szélesre kivert hús belső oldalában likakat szúrunk a nélkül, hogy a húst egészen átszúrnók vagy pedig külső oldalát megsértenők. Váltakozva megtűzzük a hengergetett szalonnával és nyelvvel, úgy hogy míndig csak két újjnyi szélességű köz marad, aztán mint egy tekercset erősen összehajtogatjuk s erős fonallal jól megkötjük, hogy ki nem bomolhat. Aztán hosszú lábasba szalonnaszeleteket teszünk, egy-két szelet sovány sonkát, két fej vereshagymát s ugyanannyi sárgarépát koczkára vagdalva, erre pedig az összetekert húst teszszük, félig jó erős lével megtöltjük, a lábast befedjük és több órán keresztül mindig egyenlően pároljuk, többször megforgatjuk, és ha a mártás már öreg, gyakrabban kevés levet öntünk reá, míg a hús egészen megpuhúlt; a mártást pedig, melynek szép sárgának kell lennie, mint a glacenak, a tálalás előtt megszűrjük, a zsírtól megtisztítjuk, a húsról a fonalat leveszszük s éles késsel szép szeletekre vágjuk, s rendben a tálra rakjuk ki, a mártást reá öntvén, kevés burgonyával vagy vegyes főzelékkel koszorúzzuk.

166. Stuffato, vagy olasz marhahús.

Három kilogr. ugynevezett fartőt a felesleges kövértől megtisztítva s jól megveregetve besózunk; aztán tizennégy dekagramm szalonnát hosszúkás darabokra vágván, azt sóval és tört fahéjjal kissé behintjük, aztán egy izecske fokhagymát a lehető legfinomabbra vágunk, szétzúzunk és szalonnával vegyítünk s a húst úgy tűzzük meg, mint azt a boeuf á la Modenál tettük. Most a húst lábasba teszszük, négy deczi fehér bort és hét deczi marhahúslevet öntünk reá, s igy lassan folytonosan pároljuk. Miután 4 óráig pároltattuk, mialatt többször megfordítottuk, nyolcz középnagyságu paradicsomalmát, melyeket előbb pároltattunk és megszűrtünk, adunk hozzá darab czukorral együtt, s még egy óráig lassan pároltatjuk; a zsírt tisztán leszedjük, és ha a hús a tálon rendezve van, makkaronival koszorúzzuk s a többi leszűrt mártást csészében adjuk mellé.

167. Marhahús meggy-, vagy málnalével.

Darab sovány felsárt jó puhára főzünk, lábasban darab vajat olvasztunk fel, nehány darab czukrot teszünk bele, szépen megbarnítjuk s aztán kevés glacet vagy barna levest reá öntve, el hagyjuk

főni. Tálalás előtt egy-két kanál málna- vagy meggyszörpöt adunk bele, többszöri forgatás mellett jól elfőzzük, s arra vigyázunk, hogy mindkét oldalon szép fényes legyen.

168. Marhahús barnán.

Darab czukrot s kevés bort lábasba tevén, a czukrot addig forraljuk, míg gesztenyebarna lesz; a puhára főzött marhahúst kivevén a fazékból s jól leszárítván, a barna czukorba teszszük és minden oldalról megbarnítjuk, aztán kevés marhahúslevest öntünk reá, s kis darab, lisztben meghengergetett vajat és vagdalt czitromhéjat teszünk hozzá, a zsírtól megtisztítjuk s a mártást szitán át reá szűrjük.

169. Marhahús új modorban.

Tizennégy-tizenhat személyre három kilogramm vesepecsenyét a szélesebb részről minden hártyás résztől megtisztítván, azt 3—4 sorjában megtűzzük, megsózzuk, párolásra, mint azt már többször elmondtuk, elkészítjük. Itt különösen arra kell tekinteni, hogy a szalonna egészben maradjon s a vesepecsenye szép barnára párolódjék; azt tálalás előtt a kevés mártásba, melynek olyannak kell lennie, mint a glace, egészen belemártjuk s aztán szeletekre vágjuk. Az úgynevezett fartőből hasonlóképen három kilogrammot főzünk meg; és miután a mostani szakácsművészet finomult ízlése leginkább a tálalás csinosságára is van fordítva, a marhahúst két, három vagy négyfélével is körítjük, mint pl. zöld borsóval, melyet sós vízben főzvén, kevés apróra vágott zöld petrezselyemmel, fél kanál levessel, két kanál tört czukorral forró vajba teszünk; mindezt lábasban jól felrázzuk s még kissé pároljuk, mert a borsóknak meg kell tartaniok szép zöld szinöket. Aztán kevés savanyú káposztát szép barnasárgára párolunk, amint az könyvünkben le van írva. Makkarónit főzünk meg sós vízben, friss forró vajban megforgatjuk, sovány apró sonkával sürűn behintjük. Aztán gyenge megtisztított sárgarépát másfél czentiméter hosszúságnyi darabokra vágunk, alsó felét finom késsel kihegyezzük s felső részét arányosan fejjé képezzük. Ha már így elegendő sárgarépát készítettünk el, féltojás nagyságú vajat elolvasztunk s abba kanál tört czukrot belekavarván, aranysárgára pergeljük, szedőkanálnyi fehér levest öntünk reá, a répát beleteszszük, kissé megsózzuk, többször felrázzuk, hogy egészen átpuhúljanak, de egészben maradjanak. A tálalás előtt a fehérre főzött húst, valamint a vesepecsenyét egyforma darabokra vágjuk, s kereszt alakjában hosszú tálra szépen elrendezzük, úgy hogy az egyik sorba

fehér, a másikba barna hús jön; ezután jön a koszorú, mely azt körülveszi, nevezetesen a zöld borsó, párolt káposzta, sonkával behintett makkaróni s a sárgarépa. A koszorút magasan s egyforma széles csíkokban kell rendezni; ezenkivül kartifiolát, zöld petrezselyemmel vajban párolt kucsmagombát, diónyi darabokra vagdalt, fehérre vagy barnára párolt kalarábit, finomra vágott, eczettel és friss szalonnával párolt kék káposztát is lehet a koszorúhoz használni.

170. Függelék a jó marhahúshoz.

Miután mind a főzött, mind a párolt marhahúst főzelékkel rakjuk körül, arra kell tekintettel lenni, hogy a főzelékek és hús színei ne legyenek egyenlők, pl. ha a hús barnára van párolva, úgy fél koszorú zöld borsó és fél koszorú sárgarépa jól fog állani, vagy a koszorú egyik felét zöld paszulyból, a másikat burgonyából formáljuk, melyet ekkép készítünk el: megfőzött és meghámozott kis burgonyákat dió nagyságban alakítunk s azokat friss vajjal, jó tejfellel és sóval kevés ideig pároltatjuk, úgy hogy szép fehérek maradjanak. Főtt húshoz eczettel és szalonnával párolt vereskáposztát, vagy párolt kelkáposztát vehetünk, vagy barnára párolt káposztát és sós vízben főzött, vajjal megzsírozott s apróra vágott sonkával sürűn behintett makkarónit. Épen így vehetünk szép kel-sarjakat, melyeket sós vízben megfőzvén s leszűrvén, kevés vajmártásba teszünk s ebben jól elfőzünk, úgy hogy a mártásból semmit sem láthatni; a koszorú másik felét csiperke-gombából vagy barna gombából készíthetjük, melyeket megtisztítván, jól megmosunk, darab vajat melegítünk fel, finomra vágott zöld petrezselymet teszünk bele, megpergeljük, aztán a szeletekre vágott gombákat, sót és tört borsot beletevén, addig pároljuk, míg mártása csaknem egészen elpárolgott. Ekkor kis bögrébe kanál finom lisztet teszünk, s kanál jó friss tejfelt, a liszttel jól elhabarjuk, nehogy darabos legyen, lassanként kávés csésze jó tejfelt öntünk hozzá, a gombákra öntjük s addig pároltatjuk, míg csak kevés mártása marad; ezen gombából készítjük aztán a koszorú másik felét. Igy lehet mindenféle főzeléket, kivévén a hüvelyes gyümölcsöket, a marhahús koszorúzására alkalmazni.

A mártásokról.

171. Alma-mártás.

Két vagy három parázs savanyús almát meghámozván, azokat vékony szeletekre vágjuk, kevés vajban puhára pároljuk, kanál

lisztet hintünk bele, megpergeljük, szedőkanál levest öntünk reá és fél czitrom hosszában elvagdalt héját, kevés czitromlevet és annyi czukrot teszünk bele, hogy elég édes legyen; végre még két kanál tejfelt adunk hozzá, kissé felforraljuk s készen van a mártás. Kávés kanál hegynyi Liebig-húskivonat, úgy ezen, mint egyéb hús mártásoknak kiváló jó ízt ad.

172. Uborka-mártás.

Annyi savanyú uborkát, a mennyire szükségünk van, vékony szeletekre vágunk; híg világosbarna rántást készítünk s jó lével feleresztjük, az uborkát két-három kanál friss tejfellel beleteszszük, még kevés czitromhéját adunk hozzá s felfőzzük. Lehet az uborkát megreszelni is.

173. Olasz-mártás.

Három keményre főzött tojásfehérét apróra vágunk, s három friss szardellát, vagy egy heringet, melyeket előbb a sótól megtisztítani s megmosni kell, koczkákra vágunk; azután a kemény tojásszékeket finom olajjal jól elverjük, két evőkanál apróra vágott metélő hagymát s a fentebbit beleteszszük, fehér eczettel feleresztjük s mindezt jól összekeverjük.

174. Kaporna (kapri) mártás.

Világos-barna rántást készítünk, tíz-tizenkét dekagramm káprit a metélő késsel durván összevágunk, beleteszszük a rántásba s pár perczig pároljuk, kis szedőkanál jó levessel feleresztjük, két-három kanál friss tejfelt adunk hozzä s jól elfőzzük.

175. Czitrom-mártás.

Sárgás rántást készítünk s apróra vagdalt vereshagymát adunk bele; ha ez kissé megpirult, annyi levet öntünk reá, hogy kellő sürűségű legyen, fél czitromnak héját hosszúkásra vagdaljuk, levét beleteszszük, jól elfőzzük, végre két kanál tejfelt adunk hozzá s készen van a mártás.

176. Mandolás-torma.

Négy decziliter jó tejfelt kis kanál liszttel jól elhabarunk, szedőkanál levest öntünk bele, maroknyi duzzasztott mandolát megtörünk s darab czukorral együtt a mártásba teszszük, végre reszelt tormát adunk hozzá.

177. Köszméte- vagy egresmártás.

A megtisztított és megmosott köszmétéket vajban vagy zsirban kissé megpároljuk s annyi liszttel behintjük, amennyit annak mennyisége kiván; ha ez kellőleg elpárolgott, kevés húslevet, czukrot, három-négy kanál tejfelt adunk hozzá s addig főzzük, míg a köszméték megpuhúlnak, de mégis egészben maradnak. Szitán is át lehet törni.

178. Csiperke-gombamártás (Champion).

Hat-hét meghámozott szép csiperke-gomba belsejét kivágjuk, a többit szeletekre vagdalván, apróra vagdalt zöld petrezselyemmel vajban megpároljuk s liszttel behintjük; ha ez eléggé elpárolgott, szedőkanál jó levest s végre három-négy kanál tejfelt adunk hozzá s még kissé felforraljuk.

179. Burgonya-mártás.

Négy-öt középnagyságú nyersen meghámozott burgonyát koczkákra vagdalunk; lúd- vagy másféle zsírban kevés lisztet megpirítunk s ebbe a burgonyát apróra vagdalt zöld petrezselyemmel együtt beleteszszük, s miután ezt jól összevegyítettük, húslével feleresztjük, még két kanál tejfellel felfőzzük s kitálaljuk.

180. Hideg mustár-mártás.

Négy tojást keményre megfőzvén, három, csontjai- és szálkáitól megtisztított szardellát hozzávágunk, azután vereshagymával, zöld petrezselyemmel s tojással összevagdaljuk, csészébe teszszük, s mustárral, czukorral, eczettel elkészítvén, feladjuk.

181. Kapor-mártás.

A tisztán megmosott kaprot, mint a káposztához, apróra vágjuk, leszedett zsírban főzőkanál lisztet megpergelünk, s ebbe a kaprot beleteszszük, s húslével feleresztjük; ha már eléggé főtt, három-négy kanál tejfelt adunk hozzá, még kissé elfőzzük s készen van a mártás. Ha savanyús ízt akarunk ezen mártásnak adni, kevés czitromlével főzzük azt fel.

182. Szardella-mártás.

Hét dekagramm bőrétől megtisztított szardellát megmosunk, szálkáit kiszedjük, kevés zöld petrezselyemmel és vereshagymával együtt apróra vagdaljuk, azután sárga rántást készítünk,

a vagdaltat beleteszszük, megpergeljük, egy-két kanál jó lével fel-eresztjük, kevés tört borsot és végre két kanál tejfelt adunk hozzá. Czitromlével megsavanyítjuk. Kevés czitromhéjat is lehet hozzá adni.

183. Sóska-mártás.

Egy tányér tisztára s apróra összevagdalt, megmosott sóskát felolvasztott libazsírba teszünk és megpároljuk, kis kanál lisztet hintünk reá s jól elpároljuk, de csak igen kevés levest adunk hozzá s kávés csészényi jó tejfelt, valamint kávéskanál hegynyi Liebiget, s még kissé főzzük.

184. Zsemlés torma-mártás.

Egy zsemlének héját lereszeljük, jó levesben megpuhítjuk s jól elfőzzük, elhabarjuk, hogy darabos ne maradjon, kevés friss vajat felolvasztunk s finoman elfőzött zsemlét a reszelt tormával együtt beleteszszük s még nehány perczig főzzük.

185. Fokhagymás-torma.

Szeletekre metszett zsemlét nehány darab fokhagymával zsíros húslében addig főzzük, míg finomul el lehet habarni, aztán reszelt tormával felkeverjük s feladjuk.

186. Hideg mártás masánszki almából és tormából.

Négy-hat masánszki almát meghámozván, megreszelünk; kis darab tormát reszelünk s ezt csészébe teszszük, a reszelt almával s kanálnyi tört czukorral jól összevegyítjük s fehér eczettel higítjuk. Almát még egyszer annyit kell venni, mint tormát.

187. Metélőhagyma-mártás.

Három tojást keményre főzünk, fehérét apróra vagdaljuk s három friss szardellát vagy egy héringet, miután a sótól megtisztítottuk és megmostuk, koczkákra vágunk, aztán a tojásszékeket finom táblaolajjal elhabarjuk, két evőkanál apróra vágott metélőhagymát s a fentebbieket beleteszszük, fehér eczettel higítjuk s jól összekeverjük. Kevés czukrot is vehetünk hozzá.

188. Vereshagyma-mártás.

Két fej vereshagymát durván összevágunk s kávés kanál tört czukrot kevés felolvasztott zsírba teszünk, szépen megbarnítjuk,

levessel feleresztjük, kanálnyi erős jó eczetet adunk hozzá, jól elfőzzük s szitán átszűrjük.

189. Paradicsomalma-mártás.

Hat-hét paradicsom-almát tisztára megmosunk, mindeniket több darabra tördelve, lábasban puhára pároljuk; azután darab vajat felolvasztva abba kanálnyi lisztet teszünk s kissé megpergeljük, a párolt paradicsomalmát szitán átszűrjük, vele a rántást feleresztjük, ha igen sürű volna, még kevés húslevest, végre darab czukrot s tejfelt adunk hozzá.

190. Birsalma-mártás.

Két nagy érett, puhára főtt birsalmát meghámozunk és megreszelünk, aztán két decziliter tejfelt félkanál liszttel elhabarva, szedőkanálnyi levet adunk hozzá, ha mindez fél negyedóráig főtt, a reszelt birsalmát adjuk hozzá, valamint annyi czukrot, hogy elég édes legyen.

191. Veresrépa-mártás.

Főzőkanálnyi lisztet két decziliter tejfellel elhabarunk, egy rész marhahús-levest, egy rész veres répát, eczetet és czukrot adunk hozzá, a becsinált veresrépát koczkákra vagy hosszúkás darabokra vágva, kevéssel a tálalás előtt adjuk bele, egy-kétszer felhagyjuk forrni s készen van. Ezen mártásnak nem szabad sokáig főni, mivel különben elveszti szép színét.

192. Ribizke-mártás.

$^1/_3$—$^1/_2$ liternyi ribizkét leszemezünk, s hideg vízben megmossuk, aztán kevés vajban, vagy disznózsirban fojtva (jól befödve) s darab czukrot dobva bele megpároljuk, húslevest öntünk rá, s aztán tejfölt kevés liszttel habarunk, — a két vegyüléket összeöntve kissé megsózzuk és felforraljuk.

193. Tárkony-mártás.

A levelezett, s jó apróra vagdalt, jól megmosott tárkonyra forró húslevet öntünk, egy decziliter kevés liszttel habart tejfölt adunk hozzá, — ha nem elég savanyú, kávéskanálnyi czitromlével, vagy boreczettel pótoljuk — s félsürűre elfőzve s megsózva tálaljuk. Lehet készíteni úgy is, hogy az apróra vagdalt zöld tárkonyleveleket

előbb vajban, vagy zsírban pároljuk és azután adjuk hozzá a húslevet és a liszttel habart tejfelt és a kevés boreczetet.

194. Tormamártás hidegen.

A finomra reszelt tormát kevés ideig tiszta tányéron a sütőbe teszszük, hogy a torma tulságos ereje elillanjon, aztán forró húslevet öntünk rá, kanálka czukorral s pár csepp boreczettel felfőzzük, s kihűtve adjuk fel.

195. Vadmártás.

Ez használható nem csak vadpecsenyéhez, hanem a marhahúshoz is. Petrezselyem és más gyökereket, pár babérlevéllel s kaprival, fekete borssal, vöröshagymával, s apró koczkára vágott szalonnával addig párolunk, míg a gyökerek és hagyma minden nedvessége elgőzölgött, aztán kevés liszttel behintve, sürűn kavarva barnára pörköljük, s ezután kevés páczlével felforraljuk, s ha jól elfőtt, szitán áttörjük. Most öt gramm Liebig-húskivonatot teszünk hozzá, megsózzuk, végül nehány evőkanálnyi savanyú tejfelt öntünk bele, s ha túlsürű, húslével higítjuk s még $^1/_4$ óráig főzzük, s a marhahúshoz vagy sülthöz külön csészében tálaljuk.

196. Róbert-mártás.

Kávéskanál Liebig-húskivonatot, apróra vágott czitromhéjat, nehány szem feketeborsot, szegfűborsot, pár babérlevelet húslében jól elfőzünk, aztán egy evőkanálnyi franczia mustárt, kevés szardellavajat és czitromlevet adunk hozzá, ujra felforraljuk, és szitán áttörjük, s ha igen sürű, kevés forró húslével higítjuk.

197. Spanyol- vagy erős barna-mártás.

Mindenféle gyökereket, (petrezselyem, sárgarépa, zeller) vereshagymát karikára vágva, húshulladékkal, (legjobb a borjúhús), továbbá koczkára vágott friss szalonnát, kevés tört borssal és pár babérlevéllel barnára párolunk, aztán kevés lisztet hintünk rá, annyit, amit a vegyűlék zsírja felszed, s ha a liszt is megbarnúlt, Liebig-húskivonattal erősített húslét öntünk reá, s jól elfőzzük. Tálalás előtt jó evőkanál fehér bort, theáskanál rumot és czitromlevet adunk hozzá, aztán szitán áttörjük, és még egyszer felforralva tálaljuk.

NEGYEDIK OSZTÁLY.

A főzelékekről.

198. Árticsóka zöld borsóval.

Az árticsókát sós vízben megfőzzük, belsejét tisztán kiveszszük, aztán vajjal és zöld petrezselyemmel zöld borsót párolunk meg, kevés vajmártást készítünk, darab átsült borjúhúst koczkákra vagdalunk, kevés vajmártást adunk hozzá, valamint zöld borsót s kevés szerecsendió-virágot, az árticsókát ezzel megtöltjük, a vajmártásba teszszük, miután azzal jól felfőtt, kész az étel; rántott libamájjal lehet koszorúzni.

199. Borsó-pudding.

Egy liter szép száraz s azután puhára főzött borsót szitán áttörünk, olvasztott vajban főzőkanálnyi lisztet sárgára megpirítunk s az áttört borsót azzal szépen elkeverjük, egy szedőkanál jó levet öntünk reá s addig főzzük, míg sürű péppé lesz s azután kihűtjük. Vajjal erősen megkent lábast a borsóval 2 ctm. magasságnyira megtöltünk: erre egy sor puhára főzött és finoman felszeldelt páczolt nyelvet teszünk, aztán ismét egy réteg borsót s egy sor szép barnára sütött kolbászt, melyek darabokra vágatván, közepükön átmetszetnek, végre ismét borsót és páczolt nyelvet s így folytatjuk, míg a lábas tele lesz; fél óráig párba állítjuk, tálra kiborítjuk s finomra vagdalt páczolt nyelvvel feldiszítjük. Ugyanezen módon lehet puddingot párolt rizsből is készíteni.

200. Zöld-borsó.

Lábasban felolvasztott darab vajban kevés apróra vágott zöld petrezselymet, s a kifejtett, tisztára megmosott borsót lassan pároljuk, többször megkavarjuk, nehogy megbarnuljon s kevés lisztet hintünk reá; ha a liszt elpárlódott, levest öntünk s darab czukrot teszünk bele. Töltött kolbászszal lehet koszorúzni. Ennek készítési módja a következő: darab borjúhúst s kevés szárnyas sültet, tejbe áztatott fél zsemlét, kevés vereshagymát, zöld petrezselymet apróra vágván és megsózván medenczébe teszünk, kanálnyi tejfelt és két tojásszéket keverünk hozzá, s mindezt liszttel behintett deszkára helyezzük; kis kolbászokat formálunk belőle, levert tojásba mártjuk, félig liszttel, félig zsemlemorzsával beburkoljuk és zsírban szép bar-

nássárgára kirántjuk. Hogy a zöld borsó szép zöld maradjon, fedetlen fazékban kell főzni; ha átfőtt, hirtelen leszűrjük, hideg vizet öntünk reá, s a mártást, a mibe teszszük, készen tartjuk. Nevezetesen darab olvasztott vajba kis kanálnyi lisztet teszünk, megpergeljük, kevés apróra vágott zöld petrezselymet teszünk bele, ezt egy perczig pirítjuk, jó húslével feleresztjük, elfőzzük, a zöld borsót két kanál tört czukorral együtt beleteszszük, többször felrázzuk, de nem engedjük soká főni, nehogy szinét elveszítse.

201. Burgonya rostélyossal.

Egy kilogramm szép rostélyost megveregetvén, megsózzuk s félórára félreteszszük. Aztán lábasba kevés zsírt, két fej apróra vagdalt vereshagymát teszünk, erre a rostélyost, s együtt addig pároljuk, míg puha lett; a többszöri megfordítást nem kell elmulasztani. Ha a pecsenye elég puha, kiveszszük és egyenlő hosszúkás darabokra vágjuk; azután ismét beleteszszük a lábasba, két decziliter jó tejfelt adunk hozzá s még egy ideig pároljuk. Ekkor a főtt burgonyákat felszeldeljük; tálat vajjal vagy más zsírral bekenünk; kevés tejfelt is teszünk reá, aztán egy réteget a párolt rostélyosból és a vele együtt párolt hagymából, azután egy sor burgonyát, ismét rostélyost és így tovább, míg rétegenként mindent elhelyeztünk. Végre tejfelt és nehány darab vajat teszünk fölibe, zsemlemorzsával behintjük, felül és alul parázst teszünk, hogy szépen megsárguljon. Ezen burgonya-rostélyost lábasba is lehet így berakni, ezt azonban vajjal ki kell rakni s párba állítani.

202. Töltött burgonya.

Főzött jó burgonyákat meghámozván, azokat kihűtjük. Egy darabot levágunk belőlük, hogy a tálban megálljanak, felülről pedig fedelet vágunk, vigyázva kivájjuk a burgonyákat; apró koczkákra vágott darab borjúhúst vajmártásba teszünk, valamint összevagdalt spárgát és rákfarkakat s kevés szerecsendió-virágot, mindezt jól elfőzzük, még pedig úgy, hogy a mártásból semmit se lehessen látni; a burgonyákat megtöltjük vele, a fedelet ismét ráteszszük, tálra rakjuk, tejfelt és vajat adunk hozzá s addig sütjük, míg színük szép sárga lesz. Kolbászszal lehet koszorúzni.

203. Burgonya borjú-aprólékkal.

A burgonyákat megfőzvén, meghámozzuk és szeletekre vágjuk; a borjú-aprólékot hasonlóan puhára főzzük s durván össze-

vágjuk; kevés zöld petrezselymet, kis fej vereshagymát, öt megmosott és szálkájától megtisztított szardellát apróra vágunk, darab felolvasztott vajba a fentebbit beleteszszük, kevés sót is adunk közé s mindezt együtt jól összepároljuk. Most nehány kanál tejfelt és nehány darabka vajat tálra teszünk, erre egy sor burgonyát, megsózzuk, erre ismét tejfelt és ismét burgonyát és így tovább, míg mindent felraktunk a tálra. Legfelül vajat és tejfelt teszünk s hosszúkásan vagdalt szardellával diszítjük és szép sárgára sütjük.

204. Kartifiola vajasmártásban.

A kartifiolát megtisztítjuk. Ha a rózsák nagyok, négy részre vágjuk, sós vízben megfőzzük. Ekkor olvasztott vajban két kanál lisztet megpirítunk, jó lével feleresztjük, két-három kanál tejfelt s kevés finomra tört szerecsendió-virágot adunk hozzá; a kartifiola szárát rövidre levágjuk, és szép rendben magasra rózsa alakjában felrakjuk a tálban, a jól elfőtt mártást reá öntjük, felforraljuk. Tálaláskor vigyázni kell arra, hogy a rózsák szépen látszassanak; rántott csirkével vagy békakarbonáddal lehet adni.

205. Kartifiola vajban.

A kartifiolát úgy készítjük el, mint az fentebb mondva van; és ha megfőzetett és leszűretett, melegített tálnak közepébe rózsa alakjában csinosan felrakjuk, forró vajjal egyenlően leöntözzük s gyorsan feladjuk az asztalra. Ezen kartifiolát aranysárgára párolt káposztával lehet koszorúzni, mi által ezen étel szebb színt nyer. Vajban pirított zsemlemorzsát is lehet adni reá.

206. Zöld és fehér kartifiola.

A kartifiolát, miután tisztán megmostuk és szárát rövidre levágtuk, jól megsózott húslevesben megfőzzük, de mégis úgy, hogy a rózsák szépen egészben maradjanak. Aztán kevés vajas mártást készítünk, a kartifiola levágott szárait húslevesben oly puhára főzzük, hogy ritka szitán át lehessen törni, az áttört szárakat összekeverjük a vajas mártással, pár perczig felforraljuk, úgy hogy könnyű gyermek-pépnek látszik. Ezt a tál fenekére teszszük, s a zöld kartifiola-rózsát közepére, a fehéreket pedig szorosan e mellé helyezzük el, úgy hogy egy újjnyi hosszú kúp alakjával birnak; a sonkatekercs végét késsel a rózsa alá dugjuk, a keskeny szalonnaszelet felfelé jön, hogy szalag-alakot nyerjen.

207. Saláta vaj-mártásban.

Ehhez szép sárga fejessalátát veszünk, a zöld levelektől megtisztítván, mindegyiket négy részre vágjuk, többször tisztán kimossuk, sós vízben leforrázzuk, de nem szabad igen puhának lennie, a vizet róla leszűrjük, aztán tálat vajjal bekenünk, négy-öt kanál tejfelt adunk reá, aztán salátát és így tovább, míg már elég. Végre tejfelt és több kis darab vajat teszünk fölibe, finom zsemlemorzsával behintjük, a sütőbe teszszük s felfőzzük; borjúkarbonáddal koszorúzzuk.

208. Zöld paszuly.

A gyenge zöld paszulyt megtisztítjuk és szeletekre vágjuk, forró vízzel leforrázván félreteszszük; aztán két tele kanál zsírt melegítünk meg, jó rész petrezselymet, kevés apróra vágott veres- és fokhagymát teszünk bele, azután a paszulyt ha jól leszűrtük, hozzáadjuk és többszöri felkavarás közben puhára pároljuk; majd kevés liszttel behintvén, még pároljuk, kevés jó levet és elégséges tejfelt öntünk reá és sertéskarbonáddal koszorúzzuk.

209. Hospót, vagy vegyes főzelék.

Kalarábit, sárgarépát és tövisrépát csinosan összevagdalunk, mindegyiket külön kevés liszttel behintvén, vajban pároljuk, kevés levet reá öntvén, felrázzuk, de úgy, hogy szét ne hulljanak; libazsírral bekent rézforma alját vékony szalonnaszeletekkel kirakjuk s erre egy réteg kalarábit s egy réteg vékony szeletekre vágott főtt páczolt nyelvet teszünk; aztán egy réteg párolt olaszkáposztát és ismét nyelvet, végre a tövisrépát, a formát negyedóráig párba állítjuk, tálra kiborítjuk, szélét szépen megvágott sonkával kirakjuk, s hirtelen feladjuk az asztalra, miután a szalonnát felülről levettük.

210. Hospót más módon.

Gyenge kalarábi- és sárgarépából, azt megtisztítván, kis véső segélyével kis golyókat vésünk ki, mindegyikből egyenlő részt; ugyanannyi zöld borsót főzünk nehány perczig sósvízben s leszűrjük. Aztán felolvasztott vajban kanálnyi lisztet kissé megpergelünk s azt jó lével feleresztjük, elfőzzük, s a kalarábi- és sárgarépa-golyókat beleteszszük, ehhez darab czukrot, s gyakrabbi felrázás között puhára pároljuk; a zöld borsót hozzáadjuk, s mártását egészen elfőzzük; vigyázni kell arra, hogy a zöldség egészben maradjon s meg ne barnuljon. Aztán szép kartifiolát kis rózsákra elosztunk s jó húslevesben puhára főzünk, de úgy, hogy egészben maradjanak.

Tálaláskor a zöldséget a tál közepében, mint egy dombot felhalmozzuk; a kartifiolával a tál szélét kirakjuk úgy, hogy koszorút képezzen. Rántott csirkét vagy borjú-cotelettet szoktak hozzá adni.

211. Kék káposzta gesztenyével.

A kék káposztát tisztán megmossuk s forró-vízzel jól leforrázzuk, puhára főzzük és leszűrjük. Aztán sárgás-barna rántást készítünk, s a kelkáposztát, melyet előbb metélő késsel jól összevágtunk, beleteszszük s a rántással egy ideig pároljuk. E mellé aztán olasz gesztenyét adunk, nevezetesen: nyolcz-tiz személyre való tálra fél kilogramm olasz gesztenyét sütünk meg, míg a gesztenyék szép fényt nyernek. Ezeket a tál közepében domb alakjában felhalmozzuk s zöldségből koszorút rakunk körül, s végre még kolbászt adunk mellé.

212. Rántott kelkáposzta.

Szép tömött kelkáposztát sósvízben puhára megfőzvén, leszűrünk s kihűlni engedünk; aztán minden fejet négy egyenlő részre vágunk szét, két tojást jól elverünk, a káposztát belemártjuk, félig zsemlemorzsában és félig lisztben meghentergetünk, és zsírban szép sárgára kirántjuk. Ekkor kis vajdarabokat tálra tevén, erre a rántott kelkáposztát reá rakjuk, aztán felül jó rész tejfelt és ismét kevés vajat, felül parázst reá s kis félóráig felfőzzük. Feltálaláskor agyvelőpofézeket adunk mellé, mely így készűl: miután az agyvelő megfőtt, azt hártyájától megtisztítjuk, nehány metélő hagymát, valamint zöld petrezselymet apróra vágunk s lábasban kevés vajat felolvasztván, ebbe az agyvelőt, metélő-hagymát, zöld petrezselymet beleteszszük, sót és borsot is adunk hozzá, jól összekeverjük s kissé megpirítjuk. Eközben két zsemlét fél újjvastagságnyi szeletekre vágunk, kerekre vagy négyszögletűre alakítjuk, s késfok vastagságnyi velővel bekenjük s másik szelettel befedjük és így tovább, míg szükséges; ezen töltött szeleteket gyorsan tejbe mártjuk, két-három tojást elverünk s ebbe a pofézeket mártjuk, finom zsemlemorzsával behintjük és szép sárgára kirántjuk.

213. Töltött kelkáposzta.

Szép, gyenge, nem igen nagy kelkáposztát megtisztítunk és tisztán kivájunk, sósvízben megfőzvén, levét egészen leszűrjük, szitára rakjuk, hogy a víz egészen lefolyjék. A tölteléket következő módon készítjük: darab sült borjúhús, s előbb már bundásan kirántott fél liba-májhoz tejbe áztatott, s jól kinyomott zsemlét, kevés zöld

petrezselymet és igen kis fej vereshagymát adunk, s mindezt kevés főtt kelkáposztával együtt összevágjuk, lábasba teszszük, megsózzuk és borsozzuk, arra szedőkanálnyi jó levest öntünk s forraljuk; két tojást ütünk bele, s folytonos kavarás közt sürű tömeggé hagyhatjuk formálódni, s aztán kihűtjük. Most ebből vastag kolbászt készítünk, a káposztaleveleket szétveszszük s a kolbászt belehelyezzük, a leveleket szépen helyreigazítjuk, hogy ismét kelkáposzta-fej legyen, czérnával bekötjük s a már kész mártásba teszszük. Tálaláskor a középen átvágott fejeket szépen tálra teszszük, a mártást reá s rántott borjúlábat adunk még mellé.

214. Buktatott kalarábi töltve.

Szép gyenge kalarábit főzünk meg sósvízben, miután előbb meghámoztuk és megsóztuk, míg elkezdenek kissé megpuhúlni, aztán leszűrjük és késfoknyi széles szeletekre vágjuk; lábasban olvasztott vajat jó evőkanál friss tejfellel hirtelen elkeverünk, a vagdalt kalarábit beleteszszük s többszöri felrázás közben félnegyedóráig pároljuk; vigyázni kell, hogy a kalarábi szép fehér maradjon, a miért enyhe parázstűzön kell párolni. Eközben olyan jó tölteléket készítünk, milyen a töltött kalarábihoz kell, vajjal bekent lábas fenekét váltakozva egy levél kalarábival és egyenlő nagyságban finoman vágott s puhára főzött páczolt nyelvvel berakjuk. Ha az első sort a fenekére szépen beraktuk, a tölteléket simán felkenjük fölibe s ismét megrakjuk párolt kalarábi-szeletekkel, de most páczolt nyelv nélkül, aztán ismét tölteléket és így tovább, míg mindent beraktunk. Ekkor három tojás sárgáját egy kávés findzsa híg tejfellel és kevés sóval jól elhabarunk, ezt a kalarábira reá töltjük s egy óráig párba állítjuk. Tálaláskor kiborítjuk a tálra s jó vajas mártást öntünk alá, melyben kevés hámozott és megvagdalt kalarábi van főzve és szélét páczolt nyelvvel koszorúzzuk.

215. Kelkáposzta-sarjak.

Ezeket megtisztítván, kimossuk és sós vízben megfőzzük, leszűrjük s a már hozzá elkészített vajas mártásba tevén, evvel elfőzzük. A mártásnak öregre kell főnie, különösen ha ezt marhahús garnirozására használjuk. Tejfellel is lehet készíteni.

216. Barnára párolt kalarábi.

A kalarábikat, miután tisztán meghámoztuk, egyenlő koczkákra vágjuk, darab czukrot vajban megbarnítunk, a kalarábit bele-

teszszük s addig pároljuk, míg szép barna lesz; kevés lisztet hintünk reá s annyi levet öntünk hozzá, hogy leves ne legyen, ezzel elfőzzük. Ha feltálaljuk, rántott borjúfodort adunk hozzá. Ezt következő módon készítjük: szép fehér borjúfodort annyit, amennyire szükségünk van, kissé felforrázunk s mindegyiket két-három részre vágván, megsózunk s leütött tojásba mártjuk, finom zsemlemorzsával behintjük s zsírban gyorsan kirántjuk.

217. Töltött kalarábi.

A gyenge kalarábit sós vízben addig főzzük, míg félig megpuhúlt, aztán felülről kis fedelet levágunk, jól kivájjuk s a következő töltelékkel megtöltjük: Darab sült vagy párolt húst, kevés zöld petrezselymet s egy darabka vereshagymát is apróra vágunk, kis kanálnyi libazsírt elolvasztunk, egy kanál lisztet ebben megpirítván, a vágott zöld petrezselymet és vereshagymát beleteszszük, kissé ezt is megpirítván, a vágott borjúhúst adjuk közé, jól összekavarjuk, kevés levet öntünk reá, jól elfőzzük, a kivájt kalarábikat megtöltjük vele s a már kész vajas mártásba teszszük, hol még többszöri felrázás mellett negyedóráig hagyjuk főni. Aztán szép rendben a tálra adjuk s rántott csirkét vagy libamájat adunk mellé.

218. Fehérre párolt kalarábi.

Fiatal kalarábit meghámozván és késfok vastagságnyi levelekre vágván, azon kis szaggatóval kerek leveleket szúrunk ki, apróra vágott zöld petrezselyemmel és leszedett zsírral pároljuk, néha kevés levet öntünk reá, hogy megpuhúljanak és mégis fehérek maradjanak; akkor egy vagy két csirkét megtisztítunk és feldarabolunk s hasonlóképen leszedett zsírral pároljuk, kevés lisztet hintünk reá, hogy kellő sürűségű legyen, most kevés szerecsendió-virágot teszünk bele s addig főzzük, míg a csibék kissé puhulnak, ekkor a kalarábit kanálnyi jó tejfellel beleteszszük s ha minden puhára párlódott, a kalarábit a tál közepére tálaljuk s a csibéket szépen annak szélére.

219. Lencse foglyokkal.

A jól megtisztított foglyoknak fejét levágjuk, szárnyaikat viszszahajtván, megsózzuk s vékony fapeczkekkel ellátjuk. Aztán szép nagyszemű lencsét puhára főzünk, úgy hogy a szemek egészben maradjanak, aztán a vizet leszűrjük, lábasba kevés vajat, apróra vagdalt vereshagymát teszünk, s aztán a lencsét is beleteszszük s

pároljuk. A foglyokat sütni vagy párolni lehet szalonnával, czitromlével, vereshagymával és kevés borral; a foglyok kis mártását a lencsére öntjük s még együtt rövid ideig pároljuk. Tálaláskor a foglyok a tál közepére, s a lencse koszorú alakjában köröskörül helyeztetik el.

220. Párolt kelkáposzta rizszsel és sonkával.

Szép fej tömött kelkáposztát tisztán megmosunk s azt nehány perczig sós vízben főzzük, de mégis úgy, hogy puha ne legyen, ekkor leszűrjük s szitára teszszük; majd nagyobb lábasba nehány szelet szalonnát, ugyanannyi szelet sonkát, felszeldelt vereshagymát és sárgarépát, nyolcz szem borsot és öt szem szegfű-borsot teszünk, a kelkáposztát hosszában kettévágjuk, a hátsó oldalával a lábasba helyezzük, befedjük, s lassan pároljuk. Gyakrabban kevés barna levest öntünk reá, hogy oda ne égjen. Ha a zöldség a lábas fenekén szép világos-barna, a kelkáposztát vigyázva kiveszszük, főzőkanálnyi tejfelt összekeverünk vele, s gyakrabbi keverés közt megbarnítjuk; aztán jó húslével feleresztjük s még nehány perczig főzzük, úgy hogy puha ugyan, de szét nem hull, aztán kivevén, félreteszszük. Eközben a párolt rizst készítjük el: tíz dekagramm szemelt rizst meleg vízben a használat előtt fél órával megpuhítunk, darab vajat vagy libazsírt felolvasztunk s ebbe a leszűrt rizst beleteszszük. A rizs közepébe fél vereshagymát, nehány szem borsot és sót teszünk s lassan pároljuk, időről-időre egy vagy két kanál jó levest öntünk reá, hogy a rizs párolódjék, de ne főjjön, mert a szemeknek szép fehéren és egészben kell megmaradniok s puhának lenniök a nélkül, hogy a rizs leves volna. Ekkor vajjal jól bekent lábas fenekét épen reáillő papirral befedjük, szép sonkából vékony szeleteket vágunk s keskeny szalonnacsíkot hagyunk rajta. A sonka-szeletek háromszegletes darabokra vágatnak, s ezekkel a lábas fenekét úgy rakjuk ki, hogy semmi köztér se maradjon s a háromszögek jól illjenek egymáshoz. Darab sovány sonkát apróra vágunk össze, a párolt rizsből a vereshagymát és borsot kiveszszük, s a lábasba kanállal egy réteg rizst simán és szilárdan berakunk, azt a vagdalt sonkával sürűn behintjük, aztán ismét rizst és így tovább, míg a lábas megtelt, befedjük és háromnegyed óráig párba állítjuk. Tálalás előtt a mártás, melyben a kelkáposzta párlódott, szitán átszűretik s kissé felpároltatik, a kelkáposztát vigyázva kiborítjuk a tálra, kevés mártást töltünk a tál fenekére és szépen készített borjúkarbonádot adunk mellé.

221. Sárgarépa kalarábival.

A sárgarépát és kalarábit megtisztítván, karikákra vagdaljuk, aztán kiszúróval kis félholdat készítünk, mindenik fajból egyenlő mennyiségűt; tojásnagyságú darab vajat felolvasztunk, s a fentebbit apróra vágott petrezselyemmel együtt beleteszszük s addig pároljuk, míg megpuhúl a nélkűl, hogy megbarnulna; kanálnyi lisztet hintünk reá, még egy ideig pároljuk, s jó levessel feleresztjük, darab czukrot teszünk bele s jól elfőzzük. Rántott agyvelő-kolbászokkal látjuk el, melyeket a következő módon kell késziteni: Miután az agyvelőket sós vízben megfőztük, hideg vízbe teszszük, a vékony hártyától megtisztítjuk s apróra vágjuk össze; e közben darab vajat felolvasztva, apróra vágott zöld petrezselymet adunk bele, valamint az agyvelőt, kevés sót, borsot, nehány marok zsemlemorzsát és kevés levet, s mindezt jól elfőzzük; aztán ostyákat két részre vágunk, friss vízbe bemártjuk, az agyvelő kis részét reáteszszük, összehajtjuk, leütött tojásba, lisztbe és zsemlemorzsába mártjuk és zsírban szépen kirántjuk.

222. Fehérrépa.

A fiatal fehérrépát meghámozván, megmossuk, s mindegyiket öt-hat egyenlő részre vágjuk, s félhold alakúvá képezzük; ezen szeleteknek kis újjnyi hosszúságúaknak és vastagságuaknak kell leniök. Olvasztott vajban két kanál tört czukrot aranysárgára pirítunk, a répát beleteszszük és ha ezen czukorral jól összevegyültek, fél szedőkanál barna levet öntünk reá, jól összerázzuk s addig pároljuk, míg a répák megpuhultak, de szét ne hulljanak; végre szedőkanál glace-t adunk közé s ezt öreg mártássá elfőzzük; a répákat minden oldalra megforgatjuk, a kevés mártást tálba öntjük, a répákat villával háromszoros koszorú alakjában reárakjuk, s a tál szélét vékonyra szeldelt sonkával látjuk el.

223. Barnára párolt savanyú-káposzta.

Lábasban két kanál disznózsírt felforralunk, három kanál durván összetört czukrot adunk hozzá és ha ez szépen megbarnúlt, apróra vagdalt vereshagymát teszünk bele, kissé megpirítjuk, a káposzta savanyú levét jól kinyomjuk, s a káposztát a már barna czukorba teszszük, és nagy villával ismételve felkavarván, lassan addig pároljuk, míg szép barna színt nyer; ekkor kevés lisztet hintünk reá, s ismét jól elpároljuk, majd kevés levet öntünk reá, de még sem szabad levesnek lennie, s még ezt együtt egy ideig főzzük.

224. Párolt savanyú káposzta rizszsel, vagy burgonyával.

Lábasban kevés libazsírt felolvasztunk, két evőkanál tört czukrot adunk bele, melyet gyakori felkavarás közben szépen megbarnítunk. Most a kisajtolt savanyú káposztát teszszük bele, s azt hosszú villával gyakrabban megforgatván, szép aranysárgára és puhára pároljuk. E közben 14 dekagramm rizst, kevés vajjal vagy libazsírral és egy fél meghámozott vereshagymával, de amelynek egészben kell maradnia, puhára párolunk. Most vajjal bekent lábasnak fenekét háromszegletes sonkaszeletekkel kirakjuk, melyek szépen elhelyeztetnek egymás mellé, s fölibe egy réteg párolt rizst, melyet apróra sonkával sürűn behintünk, erre egy réteg barna káposztát hasonlóképen sonkával behintve, s váltakozva így folytatjuk, míg a lábas megtelt, ekkor reá illő fedővel befedjük s félóráig párba állítjuk.

Ha rizs helyett burgonyát akarunk venni, úgy ezeket megfőzzük, meghámozzuk és vékony szeletekre vágjuk s épen úgy rakjuk be a káposztával, mint a rizst, csakhogy minden burgonyaréteget friss tejfellel kell leönteni, nehogy ezek szárazon maradjanak. Végre tálra kiborítjuk s kolbászt, vagy páczolt nyelvet teszünk reá.

225. Párolt savanyú káposzta más módon.

Egy vagy két fej tömött káposztának külső leveleit letisztítjuk, finoman összevágván, medenczébe teszszük, megsózzuk, s jó óráig a sóban hagyjuk feküdni; ekkor egy kanál libazsírt felmelegítünk, s egy kanál tört czukrot teszünk bele; ha a czukor többszöri kavarás közben megbarnúlt, a káposztát kinyomjuk, lábasba teszszük s a sütőbe állítjuk, villával gyakrabban felkavarjuk; ha szépen megbarnúlt, kis kanál lisztet hintünk reá, s ismét kevés ideig pároljuk, azután két evőkanál jó fehér eczetet öntünk reá, melylyel még néhány perczig párolódnia kell; ekkor néhány kanál tejfelt és ugyanannyi levet töltünk közibe, melylyel addig pároljuk, míg jó leves nem lesz. A káposztának ugyan puhának kell lennie, de azért nem péphez hasonlítania, hanem egészben kell maradnia, s ezért villával kell kavargatni.

Ha fáczánnal akarjuk adni, ezt tisztán megkoppasztjuk, elkészítjük és besózzuk s mellét megtűzvén, gyorsan megsütjük, de mégis úgy, hogy kivül ugyan egészen barna, de még nem sült át egészen. Ekkor a kész káposztába teszszük s avval félóráig pároljuk, tálaláskor a fáczánt a tál közepére, s a káposztát körösköröl teszszük. Fáczán hiányában kappant is lehet venni, melylyel épen azon módon bánunk el.

226. Töltött savanyú káposzta.

Fél kilogramm fiatal sertéshúst, kis darab szalonnát medenczébe teszünk, egy marok mosott rizst, kevés sót, tört borsót és két egész tojást adunk hozzá, mindezt jól összevegyítjük, ezzel káposztaleveleket töltünk meg, erősen összegöngyöljük s apróra vágott káposztával fazékba teszszük, a tűzhöz állítjuk s egy-két óráig főzzük. Ekkor híg rántást készítünk, a káposztát beleteszszük s legalább még egy óráig főzzük; három-négy kanál tejfelt, apróra vágott kaport adunk hozzá s még kissé pároljuk. Ha feltálaljuk, a káposztát a töltelékkel rakjuk körül s még sonkaszeleteket adunk hozzá.

227. Édes káposzta töltve.

Egy lágy fej káposztát, miután megtisztítottuk és megmostuk, sósvízben megfőzünk, kihűtjük és levelenkint szétosztjuk; aközben tölteléket készítünk következő módon: 28 dekagramm átpárolt borjúhúst, darabokra vágott, zsemlemorzsával bevont és kirántott fél libamáját, kevés zöld petrezselymet, fél fej vereshagymát, reszelt, tejbe áztatott és kinyomott fél zsemlyét jó apróra összevagdalunk, medenczébe teszünk és sóval, tört borssal megfűszerezünk; egy vagy két kanál jó tejfelt, tojás-sárgát adunk hozzá, jól összekeverjük, vajjal bekent formát egészen kibélelünk főtt káposztalevelekkel, a töltelék egy részét reárakjuk, szép simán szétkenjük, ismét káposztaleveleket teszünk reá s így folytatjuk, míg a forma megtelik; felül káposztalevelekkel fedjük be s aztán párba állítjuk, mire öt negyed óra mulva tálra kiborítjuk. Ehhez más, a következő módon előre elkészített mártást adunk: Fél tojás nagyságú vajat felolvasztunk, kanálnyi lisztet keverünk közé, s ezt sötét sárgára pirítjuk; egy szedőkanál lével feleresztjük, négy vagy öt egész borsot, kevés szerecsendió-virágot, két kanál barna levest adunk hozzá, jól elfőzzük, szitán átszűrjük s jó öregre főzzük; a kevés mártást a tál fenekére öntjük, a töltött káposztát ennek közepére borítjuk s körös-körül szép coteletteket rakunk.

228. Spárga vajmártásban.

Ha a spárga meg van tisztítva, sósvízben megfőzzük, de nem igen puhára, aztán vajmártásba teszszük, vagy tálba keresztbe fejeikkel befelé, két decziliter tejfelt öntünk reá, finom zsemlemorzsával behintjük, mire forró vajjal leöntjük.

229. Függelék az édes töltött káposztához.

Hat-nyolcz személyre két nagy fej káposztát kell venni. A tölteléket a már leírt módon készítjük, csakhogy még 15—20, sósvízben főzött és kifejtett rákfarkat s ollót és kevés főtt káposztát veszünk hozzá és a többi töltelékhez valóval apróra vágjuk. A főtt káposztának kivágott bordáját is bele kell tenni e káposztához készített mártásba s avval jól összefőzni, hogy e mártás jó ízt kapjon tőle.

230. Kolozsvári töltött káposzta.

Mindenekelőtt kell, hogy *fejes savanyitott káposztánk legyen*, és abból készítsük a töltött káposztát, mert a *gyalult* káposztának más íze van. Veszünk három vagy négy fej besavanyított káposztát; leszedjük a leveleit s minden levél hátúljáról levágjuk a torzsáját. A vékonyabb leveleket kiválogatjuk és félreteszszük; a többi leveleket összegöngyölítjük és vékonyra felvágjuk. Ha ez megtörtént, készítünk tölteléket a következőkép: veszünk $^1/_2$ kilo disznó édes pecsenyét, $^1/_2$ kilo marha felsárt, ezt aztán jó apróra vágjuk. Ha már apróra vágtuk a húst, veszünk $^1/_4$ kilo spékelni való szalonnát, ezt is jól apróra vágjuk. Már most a húst a szalonnával összeteszszük és adunk hozzá két decziliter riskását, egy egész tojást, egy negyed kávéskanálnyi tört borsot, egy késhegynyi sót, vagy a mennyit izlésünk kiván, és ezen keveréket kezünkkel jól összegyúrjuk. Ekkor a levelekbe, mit előbb félre tettünk, annyi tölteléket teszünk, amenynyit jól becsavarhatunk és a levél két végét bedugjuk. Egyik levélbe csavarunk négy fillér ára szemes borsot és hogy széjjel ne hulljon, czérnával lekötjük. Ezután veszünk egy 7—8 literes cserép fazekat, az aljára teszünk $^1/_4$ kilo ösztövéres szalonnát, erre egy réteg vágott káposztát, a káposztára rárakjuk a húsokat, u. m. egy disznófület, $^1/_2$ kilo bőrös disznópecsenyét, $^1/_2$ kilo marhaszegyet. De mindezeket előbb fel kell forralni, a habját leszedni és a levét szitán átszűrni és ezt is reá kell tölteni. Már most megint káposztát rakunk reá, erre a töltelékeket és ujra káposztát teszünk annyit, hogy a fazék megteljék. Öntünk reá annyi vizet, hogy a káposztát fölérje. Ha nem elég savanyú a káposztánk, önthetünk egy kis pohár jó fehér bort. Már most a tűzhez teszszük és puhára megfőzzük és időnként rázva megforgatjuk. Ha már a káposzta megfőtt, elteszszük hideg helyre, egy szitával betakarva más napra. Másnap fölmelegítjük. Tálalásnál a káposztát alul rakjuk a tálba és a töltött káposztákat, húst és szalonnát szépen elrendezzük a tetejére. Végül a káposzta levéből letöltünk egy lábasba, teszünk bele tejfölt, felforraljuk és a kitálalt

káposztára öntjük és feltálaljuk. Ha a fazékban maradt még káposzta, azt harmadnap ujra föl lehet melegítni.

ÖTÖDIK OSZTÁLY.

A becsináltakról.

Becsinált szárnyasok.

231. Csirke bajor módra.

Ehez oly nagyságú húsos csibét veszünk, a milyet rendesen a becsináltakhoz használni szoktuk, ezt megkoppasztjuk, elkészítjük s vékonyra vagdalt szalonnával megtűzzük. Ha ez megtörtént, vigyázva két részre osztjuk. Aztán lábast vékonyra szeldelt szalonnával kirakunk, kevés, karikára vagdalt vereshagymát teszünk reá, aztán a csirkéket úgy, hogy a tűzött rész fölfelé álljon; ekkor kevés tejfelt, ugyanannyi fehér bort, nehány szem egész borsot és szerecsendió-virágot teszünk még a lábasba, finom zsemlemorzsával behintjük, nehány darabka vajat teszünk felibe, a sütőbe állítjuk és addig pároljuk, míg megpuhulnak és kissé megbarnulnak.

232. Csirke vér-mártásban.

Ha a csirkéket megöljük, csuporba kevés eczetet teszünk s a vért felfogjuk, összekeverjük az eczettel, hogy meg ne aludjék. Ha a csirkéket megkoppasztottuk, megsózzuk, szépen elkészítjük; lábasba nehány szalonnaszeletet teszünk, s a közepén ketté vágott vereshagymát, minden részét három szegfűborssal megtűzve, kevés egész borsot és nehány szem szegfűszeget is teszünk bele, ehez a csirkéket és pároljuk, de nem szabad megbarnulniok; aztán ismét kiveszszük, két kanál lisztet hintünk reá, megbarnítjuk, lével feleresztjük, kevés czitromlevet adunk hozzá s jól elfőzzük; majd szitán keresztül szűrvén, a csirkéket beleteszszük s addig főzzük, mig megpuhulnak. Ekkor a vért mártással jól összevegyítjük, s még együtt nehány perczig főzzük.

233. Csirke vajas mártásban kartifiolával.

Megtisztított kis csirkéket elkészítünk s fehérítünk; darab vajat elolvasztunk, de úgy, hogy forró ne legyen, két kanál lisztet adunk bele s kissé megpirítjuk, aztán jó lével feleresztjük, két kanál tejfelt öntünk bele s együtt jól elfőzzük; ekkor a mártást leszűrvén, a

fehérített csirkéket beleteszszük s addig főzzük, míg eléggé megpuhultak. A kartifiolát megtisztítva sós vízben, megfőzzük, a rózsákat, ha kicsinyek, egészben hagyjuk, ha nagyok, szétvagdaljuk, száraikat a mártásba teszszük és azzal együtt főzzük; tálalásnál a csibéket a tál közepére teszszük, a kartifiolát pedig köröskörül, a mártást két tojásszékkel frikasszirozzuk és a csirkékre öntjük.

234. Csirke aux Crottons.

Két-három nagyobb csirkét megsózunk és szépen elkészítünk, vékony szalonnaszeletekkel a csirkéket megrakjuk, mire fehér papirba begöngyöljük és nyárson megsütjük, de mégis úgy, hogy meg ne barnuljanak; a zúzákat megfőzzük és ha megpuhultak, a májjal, zöld petrezselyemmel, metélő hagymával, 20—25 csiperkegombával apróra összevágjuk. Ekkor darab vajat olvasztunk fel, a vagdaltat beleteszszük s egy ideig pároljuk; ekkor még egy szedőkanál levest, kevés sót és borsot s nehány kanál tejfelt adunk hozzá s jól elfőzzük. Ha a csirkék kisültek, a mártást a tálba öntjük, a csirkéket reáteszszük, szinökről azonban nem szabad megismerni, hogy sülve vannak, mert szép fehéreknek kell maradniok.

235. Csirke zöld borsóval és rákfarkkal.

Két csibét megfehérítvén, azokat négy részre vágjuk, kevés vajas mártást készítünk s a csibéket beleteszszük; aztán négy deciliter zöld borsót vajjal és petrezselyemmel párolunk; ha meg puhultak, a csirkékhez adjuk, kibontott rákfarkakat is adunk hozzá s még egy negyedóráig főzzük. Ha feltálaljuk, a csirkéket a tál közepére teszszük, a borsót, mint abroncsot annak szélére körül, rákfarkakkal kirakjuk, úgy hogy a borsó mindig két újjnyira fedetlen maradjon.

236. Csirke forrázva.

Ehhez kis húsos csibéket választunk s miután megkoppasztottuk, kissé megsózzuk és szépen elkészítjük; ekkor vereshagymával, sárga répával, zöld petrezselyemmel, kevés borssal és szegfűborssal két-három szegfűszeggel lábasba teszszük, három rész vizzel és egy rész eczettel feltöltjük s addig főzzük, míg félig megpuhultak. Ekkor két kanál lisztet forró vajban kissé megpirítunk, a mártást rászűrjük, két vagy három kanál tejfelt adunk bele, a csirkéket ismét beleteszszük s teljesen megfőzzük.

237. Forrázott csirke más módon.

Miután a csirkéket, mint az előbbieket, elkészítettük és leforráztuk s egészben a tálra raktuk, finom zsemlemorzsával behintjük, s forró vajjal leöntjük.

238. Csirke kaporna-mártásban.

A csirkéket szépen elkészítjük és megfehérítjük, aztán meleg vajban két kanál lisztet kissé megpirítunk, egész vereshagymát beleteszünk, lével feleresztjük s mártását elfőzzük; ekkor ezt szitán átszűrjük, a csirkéket beleteszszük, egy kanál jó fehér eczetet, három kanál tejfelt, egy marok káprit s apróra vágott czitromhéjat adunk hozzá s addig főzzük, míg a csirkék puhára főttek, kitálaljuk s a mártást aláöntjük.

239. Csirke tejfellel és czitrom-szeletekkel.

Két kis csirkét megkoppasztunk, meleg vízzel többször kimossuk, a szokott részekre szétdaraboljuk s megsózzuk s negyedóráig hagyjuk a sóban feküdni. Ekkor jó tejfelt öntünk lábasba, leves czitromot héjával együtt vékony szeletekre vágunk, a magvakat gondosan kiszedjük belőle, felét a tejfelbe teszszük, erre a csirkék felét és ismét tejfelt, s a még meglevő czitromszeleteket, ismét csirkét, végre felibe tejfelt és kis darabokra vágott vajat. Itt megjegyzendő, hogy ezen csibéket nem szabad felkeverni, hanem csak felrázni és hogy csak addig szabad azokat főzni, míg megfőttek, mivel különben mind a jó ízben, mind a szép külszínben veszítenek. Tálaláskor a csirkéket csinosan a tálra rakjuk s a mártást aláöntjük.

240. Csirke zöld borsóval, rákfarkkal más módon.

Két csirkét rendesen készítünk el, mintha meg akarnók tölteni. A tölteléket a következő módon készítjük: kis szemű czukorborsót vajban párolunk, aztán kibontott rákfarkakat apró koczkákra vágunk s rákvajban megpárolunk; kevés tejfelt, zsemlemorzsát, kevés szerecsendió-virágot, sót s zöld borsót adunk hozzá, a csirkéket evvel megtöltjük, vékony nyársra szúrjuk és szépen megsütjük. Ezen csibéket leveshez is lehet használni.

241. Fasirozott csirke.

Szép húsos csirkéket, miután megkoppasztottuk, egy ideig meleg vízben hagyunk, hogy szépen megfehéredjenek, aztán hátukon

alúl kétfelé vágjuk, csontjaikat kiszedjük szárnyaik- és lábaikig. Aztán darab húst, a hártyát és minden rostos részt erről levágva, kevés szalonnával együtt apróra összevágunk, reszelt és tejbe áztatott fél zsemlét jól kinyomunk, két tojást ütünk reá s a tűzön addig kavarjuk, míg jó sürű lesz. Ekkor a húst a zsemlével együtt a mozsárban finomra összetörjük, kevés szerecsendió-virágot és sót adunk hozzá, a tyúkokat kendővel leszárítjuk, egy vagy két szedőkanál marhahúslevet öntünk reá, fél óráig lassan pároljuk, s kevés csiperke-gomba-mártást készítünk hozzá. Tálaláskor a szalonnát leveszszük a tyúkokról, tálra teszszük s erre reáöntjük a mártást.

242. Csirke frikasszirozva.

Kis csirkéket felbonczolunk és megfehérítünk, darab vajat felmelegítünk, két kanál lisztet teszünk bele, valamint egy egész vereshagymát és egy köteg zöld petrezselymet, levessel feleresztjük s mártását elfőzvén, leszűrjük, a csirkéket bele helyezvén, addig főzzük, míg megfőttek. Ha fel akarjuk adni, két tojás-széket teszünk fazékba, széthabarjuk, a mártást hozzáadjuk és folytonos kavarás közben széntűzön megsűrítjük, a csirkéket ekkor kitálaljuk, s a mártást reáöntjük. Ugy is lehet készíteni, mint a frikasszirozott borjúfejet, savanyús mártalékkal.

243. Csirke paradicsomalma-mártásban.

A csirkéket megtisztítján, a szokott részekre feldaraboljuk, aztán vajjal párolván, kevés lisztet hintünk reájok, s az áttört paradicsomalmával, melyet előbb húslében jól megfőztünk, feleresztjük, a csirkéket addig főzzük, míg megpuhultak; végre jó kanál tejfelt és darab czukrot adunk hozzá és csinosan tálra helyezzük s a mártást reáöntjük.

244. Csirke narancs-mártásban.

Három kis húsos csirkét megkoppasztván s elkészítvén, finom vágott szalonnával megtűzünk s megsütünk, de csak annyira, hogy szép sárga színt nyerjenek, vajjal kevés sárga rántást készítünk, barna levessel feleresztjük, kevés narancs- és czitromhéját, darab czukrot s egy narancsnak és fél czitromnak levét adjuk hozzá, ezt jól elfőzzük, s a mártásról minden zsírt leszedvén, a csirkéket belerakjuk s még nehány perczig felforraljuk.

245. Fehérré párolt csirke.

Ha a csirkét megkoppasztottuk, mellcsontját kifejtjük, megsózzuk s jól elkészítjük, lábast kirakunk szalonnával, petrezselyemgyökérrel, sárgarépával, egész borssal és szerecsendió-virággal, a csirkét reáteszszük, vékony szalonna-szeletekkel befedjük, két szedőkanál levet öntünk reá, s a lábasra felül fehér papirt teszünk, a fedőt reáhelyezzük s lassan pároljuk. Ezután a két csirkét kiveszszük, ismét befedjük szalonnával, hogy fehér szinben maradjanak, kevés lisztet hintünk a párolt gyökerekre, s annyi levet öntünk reá, a mennyi szükséges; ha jól elfőtt, a mártást megszűrjük, csiperkegombát teszünk bele, a szalonnát a csirkékről leszedjük, a lábasba teszszük és még egyszer felforraljuk.

246. Párolt récze vereshagymával.

Miután a réczét megkoppasztottuk, megsózzuk és előkészítjük. Aztán nehány szelet szalonnát, sonkát, vereshagymát és sárgarépát karikákra vagdalva, lábasba teszünk, erre a réczéket s lassan pároljuk addig, míg megpuhulnak és minden oldalról megbarnulnak. Ekkor a ruczákat kiveszszük, két kis kanál lisztet hintünk reá s megbarnítjuk, jó lével feleresztjük, kevés fehér eczetet adunk hozzá, a mártást jól elfőzzük, szitán átverjük, a ruczákat ismét beleteszszük, kevés czitromhéjat is adunk hozzá s még kissé pároljuk. Ekkor 30—40 diónagyságú vereshagymát, felül s alul egy levelet elmetszve, egy perczig vízben forralunk, ekkor hideg vízbe teszszük, egy ideig abban hagyjuk és felső felét lehámozzuk. E közben darab vajat melegítünk meg, a vereshagymákat beleteszszük, gyakrabban megforgatjuk, hogy mindenütt megbarnuljanak, aztán kevés barna levet öntünk reájok, sót is teszünk bele s puhára főzzük, de széthullaniok nem szabad. Ha feltálaljuk, a réczéket a tál közepére helyezzük s a vereshagymákat koszorú alakjában köröskörül rakjuk. A vadréczéket épen ezen módon készítjük el, a párolt hagymákat azonban el lehet hagyni, miután a vadízhez nem illenek.

247. Becsinált jércze.

Miután a jérczéket megtisztítottuk, előkészítettük, megfehérítettük s szépen felvágtuk, a mártást következő módon készítjük: hét dekagramm vajat felolvasztván, azt két főzőkanál liszttel, két székkel s fél kanál tejfellel és egy czitrom levével finoman elhabarjuk. A jérczéket, melyeket előbb húslében csaknem megfőztünk,

ezen mártásban folytonos keverés közben csak felpároljuk. Egyszersmind borjúhúsból szép coteletteket alakítunk, mártását pedig öregre elfőzzük. A jérczéket ekkor a tál közepére magasan felrakjuk s mártásukkal leöntjük, a coteletteket pedig saját levökkel leöntvén, a tál szélére koszorúba rakjuk.

248. Pulyka béllelve.

Fiatal, de meglehetős nagy pulykát megfehérítvén, bőrét hátán hosszában lefelé kettévágjuk s a lábakat czombjáig és szárnyáig éles késsel kifejtjük. De ennek óvatossággal kell megtörténnie, nehogy bőrét megsértsük. Ekkor 28 dekagramm borjúhúst megfehérítünk, egy libamáját, kevés szalonnát körülbelül borsó nagyságnyira összevágunk, nehány összevágott friss szarvas-gombát és csiperkegombát is adunk hozzá, vajjal és zöld petrezselyemmel felpároljuk, kevés apróra vágott metélőhagymát, sót és borsot adunk hozzá s mindezt medenczébe teszszük, két egész tojást és tojás-sárgát ütünk bele, jól összevegyítjük a többivel, a pulykát megtöltjük vele s a bőrt a hátán ismét összevarrjuk. A pulykát vékony szalonna-szeletekkel befedjük, czérnával jól betekerjük s lábasba teszszük, a melynek nem szabad a pulykánál nagyobbnak lennie; három szedőkanál jó levet öntünk reá, két deciliter fehér bort s lassan főzzük. Ha a pulyka eléggé megpuhult, kiveszszük, oly helyre teszszük, a hol ki nem hűl, a mártásról a zsírt tisztán leszedjük, szitán átszűrjük s addig főzzük, míg csak igen kevés marad belőle. Ekkor a szalonnát a pulykávól leoldjuk, a tálra helyezzük, a kevés mártást aláöntjük s körül a szélére apró párolt burgonyát rakunk.

249. Hideg tyúk a legegyszerübb módon.

Két szép fehér tyúkot, miután szépen megkoppasztottunk és előkészítettünk, jó marhahúslében puhára hagyjuk fojtódni. Ekkor két nagy szardellát apróra vágunk s ezeket kevés friss aixi olajjal elkavarjuk, egy fél czitrom levét és kevés erős boreczetet is keverünk közzé. Ennek megtörténte után a kihűlt tyúkokat csinosan szétdaraboljuk, azután minden egyes darabot a jól elhabart mártásba mártunk s tálra rendbe elhelyezzük, azután finom laskává vágott czitromhéjjal és káprival behintjük.

250. Pulykakarbonád fricandeauban.

Fiatal nagy pulykát megkoppasztva sós vízben fehérítünk; czombjait a mily nagyságban csak lehet, kivágjuk, a szárnyakat és

avval a mellet mindkét oldalról kiveszszük, és a szárnyat karbonád alakjában megtartjuk. A czombok csontját egész az íz feléig kiszedjük, a czomb felsejének szépen kifejtve meg kell maradnia, valamint a szárny felsejének is. Ekkor finomra vagdalt szalonnával sürűn megtűzzük, a szalonnát lecsipdessük, hogy szép fodros legyen. Ekkor lábasba teszünk darab sonkát, borjúlábat és kevés metélőhagymát teszünk rá, három-négy szedőkanál barna levet öntünk felibe, s befedjük s addig pároljuk, míg a karbonádok jól megpuhultak; ekkor kiveszszük, mártását szitán átszűrjük, zsírját leszedjük s addig főzzük, míg glacé-vá lesz; a karbonádokat ismét beletevén, egy czitrom levét nyomjuk ki reá, a karbonádokat a glacéban jól megforgatjuk, aztán tálra kirakván, a kevés mártást reáöntjük, s vajas tésztából készült koszorúval diszítjük. Sóskamártással is lehet adni.

251. Kappan kagylócskákkal.

Szép nagy kappant, kissé megsózván és előkészítvén, barnára megsütünk, de mégis úgy, hogy leves maradjon. Ekkor sárga rántást készítünk, s ebben kevés zsemlemorzsát megpirítunk, néhány szardellát, zöld petrezselymet, czitromhéjat és kevés vereshagymát adunk összevágva, s két deciliter fehér bort öntünk reá, s egy ideig együtt felfőzzük. Friss kagylócskákat borral kimosunk, ezeket a sült kappannal együtt beleteszszük, együtt felfőzvén, kitálaljuk s a kagylócskákat a mártással együtt reárakjuk.

252. Kappan álkagyló-mártásban.

Ha a kappan tisztán meg van koppasztva, megsózzuk, előkészítjük, s megsütjük, mint a fentebbit; aztán vajból barna mártást készítünk, félig veres borral, félig levessel feleresztjük; hat szardellát, kevés veres répát, zöld petrezselymet, czitromhéjat apróra vagdalunk, mindezt tört borssal a rántásba teszszük, s a mártást jól elfőzzük, a kappant beletevén, még addig pároljuk, mig megpuhult, s ekkor feltálaljuk.

253. Kappan főzelékkel.

Egy stájer kappant a legtisztább megkoppasztás után megpeczkelvén, alkalmas lábasba teszünk, szalonna-szeletekkel befedjük, erős marhahúslevest öntünk reá, s lassan pároljuk. A legfehérebb kartifiolából nyolcz rózsát megtisztítunk és sós vízben kevés vajjal puhára főzzük s aztán befedve félreteszszük. Négy jókora paradicsom-

almát közepén ketté vágunk s húsvagdalékkal megtöltvén, lábasba teszszük, marhahúslevessel leöntjük, s felibe parázst rakván, puhára pároljuk. Épen így nyolcz darab jófajta sárgarépát csinosan elvagdalunk, s ezt levessel és czukorral puhára pároljuk. A kappan levét megszűrjük, s azt három szedőkanálnyi vajas mártással vegyítvén, fél annyira elfőzzük, aztán négy tojás-székkel, darab friss vajjal és egy fél czitrom levével jól elhabarván, felforraljuk, kis lábasba leszűrjük, s meleg helyre állítjuk. Tálaláskor a kappant csinosan feldarabolván, a főzelékkel rakjuk körül, s a mártással leöntve adjuk fel.

254. Kappan-tekercs.

Töltött s porhanyó húsú kappant igen tisztán megkoppasztván, hátán felvágunk; éles késsel a bordákat vigyázva kibontjuk a húsból úgy, hogy a bőrt egy helyen sem vágjuk át. A lábakat a térd felett a testbe behúzzuk, a szárnyakat csak az első ízig fejtjük ki, a többit hasonlóképen levevén, az egész kappant tiszta deszkára kiterítjük s lehetőleg egyenlőre kinyomjuk. Ekkor a kappan mellét hét dekagramm velővel s ugyanannyi szalonnával, két kanál finom füvekkel s kevés sóval előbb igen apróra összevágván, tésztává megtörjük, medenczébe teszszük, s egy marok káprival ugyanannyi laskaformára vágott páczolt nyelvvel, egyenlő mennyiségű szarvasgombával jól elhabarjuk, a kappan bőrére betöltjük, aztán vajjal bekent kendőbe betekergetjük, s igen erősen összekötvén, savanyús gyökérlében másfél—két óráig főzzük, s hideg helyre félreteszszük. Használatkor a tekercset a léből kivevén, felbontjuk s szép egyformán felvagdalva, hosszú tálra rendbe rakjuk s kiszúrt húskocsonyalevelekkel koszorúzzuk. Épen így készíthetni tekercset fáczánból, fogolyból és minden más madárból.

255. Galamb béllelve.

Miután a galambot megtisztítottuk és vízben kiszívattuk, hátán felvágjuk és húsát kiszedjük egész a fejéig, lábáig és szárnyáig. Ekkor ezen húst kevés velővel, apróra vágott petrezselyemmel, czitromhéjjal és tejben áztatott zsemlével, s két tojásból készült habarékkal apróra vágjuk össze, medenczébe teszszük, aztán két egész tojást, tele kanál tejfelt, nehány kifejtett s koczkákra vagdalt rákfarkat adunk közibe, megtöltjük vele a galambokat s összevarrjuk, hogy előbbi alakjukat visszakapják. Aztán lábasba szalonnát, vereshagymát, sárgarépát teszünk, mind szeletekre vagdaltan; a galam-

bokat reáteszszük, vajjal bekent papirral és a fedővel befedjük, s jól pároltatjuk; gyakrabban kevés levet öntünk reá, hogy a galambok meg ne barnuljanak. Ekkor kiszedjük a galambokat, s a lábasban maradt zöldséget szép barnára pároljuk, kevés lisztet hintünk reá, jó levessel feleresztjük s elfőzzük, a mártást szitán átszűrvén, a galambokat ismét beleteszszük s feladjuk az asztalra.

256. Galamb páczolva.

Ha a galambok tisztán megkoppasztattak, azokat jól besózzuk, jó páczot készítünk fölibök, s ebben hagyjuk egy napig; ekkor finomra vagdalt szalonnával megtűzzük, lassan megsütjük, többször megöntözvén a páczczal és tejfellel is. A mártást két deciliter tejfelből készítjük, azt egy kanál liszttel elhabarván, a páczot reáöntjük, valamint azt, a mi a galambról lecsepegett, hoszszúkásra vagdalt czitromhéjat is adunk hozzá, kissé felforraljuk, s a galambokat kitálalván, a mártást reáöntjük.

257. Párolt galamb.

Két-három galambot megsózunk és szépen előkészítünk, lábasba nehány szelet szalonnát, vereshagymát és sárgarépát teszünk; a galambokat reárakjuk s addig pároljuk, míg szépen megbarnulnak. Ekkor kiveszszük, kevés lisztet hintünk reá, megbarnítjuk, jó lével és kevés jó eczettel feleresztjük, kevés czitromhéjat és néhány szem egész bors-szemet is adunk hozzá, és a mártást jól elfőzzük, s szitán átszűrvén, apró káprit és két kanál tejfelt adunk hozzá, a galambokat ismét beleteszszük s még kissé pároljuk, és vajas tésztából készült koszorúval diszítjük.

258. Bosporos lé.

A megmaradt szárnyas sülteket szokták ezzel készíteni. Egy kanál forró zsírba egy jó marék zsemlemorzsát (lehet jó házi kenyérmorzsát is) szép pirosra megpirítunk. Apró szőllőt, tisztított apróra tört mandulát teszünk hozzá jó bőven, s húslével feleresztjük, czitromszeletekkel megsavanyítjuk, s ha felfőtt, a sült szárnyas darabokat beleteszszük, kevés ideig, míg a hús átmelegedett, főni hagyjuk, akkor a tűzről leveszszük, tálalásig meleg helyen tartjuk. Szokták jó erős forralt borral is feleresztení, akkor csak czitromhéj jön belé.

Borju és egyéb becsináltak és vagdalékok.



259. Borjúszegy glace-ban.

Szép borjúszegyet, bordáit, valamint a porczokat is kifejtve, megfehérítünk (a mint az első rész 40-ik lapján le van írva); aztán öt vagy hat sorban finomra vagdalt szalonnával megtűzzük; ha meg van tűzve, a szalonnát nagy éles ollóval bevagdaljuk úgy, hogy az egész tövises disznóhoz hasonlít, ekkor lábasba teszszük, néhány darab sonkát, metélő vagy mogyoró-hagymát adunk hozzá, a lábast barna-levessel feltöltjük, a fedőt ráteszszük s addig pároljuk, míg megpuhul. Ekkor a szegyet kiveszszük, a mártást szitán ismét a lábasba szűrjük s addig pároljuk, mig glace-szá lesz s csak igen kevés mártás marad. A szegyet ismét beleteszszük s a glace-ban jól meghentergetjük úgy, hogy minden oldalon, különösen pedig azon, melyen meg van tűzve, jól be legyen vonva, a tál közepébe teszszük, a kevés mártást reá öntjük, s a következő módon koszorút készítünk: 28 dekagramm borjúhúsból s egy tejbe áztatott és reszelt zsemléből tölteléket csinálunk; ezt apróra összevágván, morzsában finomra megtörjük; két-három tojás-széket adunk bele, hogy tésztává legyen, végre apróra vágott metélő hagymát, zöld petrezselymet adunk hozzá, hasonlóképen apróra vágva, s azután liszttel behintett deszkára teszszük, s vastag kolbászt csinálunk belőle s ha ezt marhahús-levesben megfőztük, késfok vastagságnyi szeletekre vágjuk, a tál szélét evvel rakjuk ki, hogy az szép sárga koszorút képezzen.

260. Borjúszegy czitrom-mártásban.

A borjúszegyet megfehérítvén, néhány perczig hideg vízbe teszszük, s a habot róla tisztán leöblítvén, vékony szeleteket vágunk belőle. Aztán vajat olvasztunk fel lábasban, két kanál lisztet pirítunk meg benne, de meg nem barnítjuk; jó levessel feleresztjük, s a borjúhúst beleteszszük, czitromhéját és egy czitrom levét adjuk hozzá, s addig főzzük, míg eléggé megpuhult.

261. Borjúszegy-szágóval.

A szegyből a bordákat kiszedjük s megfehérítjük. Lábasba szeletekre vagdalt vereshagymát, sárgarépát és szalonnát teszünk, a szegyet reá helyezzük s lassan pároljuk; ha szépen megbarnult, kiveszszük, két kanál lisztet hintünk reá, s megbarnítjuk, levessel feleresztjük s nehány kanál eczetet adunk hozzá, és evvel elfőzvén, szitán átszűrjük, a szegyet ismét beleteszszük, kevés hosszúra vagdalt czitromhéjat, három kanál jó tejfelt és 3—4 dekagramm szágót, melyet előbb tisztán kiszemeltünk és megmostunk, adunk hozzá s addig pároljuk, míg a szágó megpuhul. Ha feltálaljuk, a tál közepére helyezzük, a mártást reáöntjük s vajas tésztából koszorút készítünk hozzá.

262. Borjúszegy spárgával, rákkal és zöld borsóval töltve.

A szegyet tisztán kimosván, elkészítjük a megtöltésre. A töltelék hozzá következő módon készül: Egy lereszelt zsemlyét tejbe áztatunk, a spárgát és rákokat leforrázzuk, kifejtjük s apró koczkákra vagdaljuk; a rákhéjakból rákvajat készítünk, a zsemlét kinyomjuk, apróra vágjuk s zöld petrezselyemmel kissé pároljuk; a spárgát is beleteszszük a rákfarkakkal együtt, s kevés zöld borsót és ismét pároljuk; ekkor a hőségről félreteszszük, megfűszerezzük és megsózzuk s kissé kihűtjük: egy tojást és még egy széket ütünk reá, jól elhabarjuk, betöltjük a szegybe s lábasban peczkekre helyezzük, marhahúslevest öntünk reá s szép puhára pároljuk. Mielőtt feltálalnók, csiperke-gombamártást készítünk s azt a szegy fölibe öntjük.

263. Vagdalékok borjúreczében.

38 dekagramm borjúhúst párolunk vereshagymával és szalonnával; ha sült pulyka- vagy kappanmaradék van, azt is hozzá lehet venni; a pároltat a szalonnával, vereshagymával, a pecsenyével tejbe áztatott zsemlével és kevés petrezselyemmel együtt apróra

vágjuk össze, sót és tört borsot adunk hozzá, két tojásszéket és két tojást keverünk közé, vajjal bekent lábasba a borjúreczét és aztán a vagdalékot teszszük, felül ismét borjú-reczével befödjük, a fedőt ráteszszük, s a sütőben szép barnára sütjük. Ekkor kevés rántást tünk, barna levessel feleresztjük, kevés czitromhéjat is adunk hozzá s jól elfőzzük; végre még két kanál tejfelt, apró káprit és egy czitromlevét adjuk hozzá s még kissé felfőzzük. Most a vagdalékot kiborítjuk a tálra, a mártást reáöntjük, s apró kiszúrt czitromhéjjal diszítjük.

264. Fasirozott nyúl.

Darab hideg nyúlpecsenyét, darab őzhúst, kevés vereshagymát s marhahúslevesbe áztatott zsemlét jó apróra összevágunk, két tojásszéket, két kanál tejfelt adunk hozzá s mindezt jól összekeverjük. Nyúlformát libazsírral bekenünk, finom zsemlemorzsával behintjük, a vagdalék egy részét beleteszszük, aztán vékony őz- vagy nyúlczombszeletekkel rakjuk ki a forma közepét s a többi vagdalékot reáteszszük és szépen megsütjük. Ekkor kevés barna rántást készítünk, levessel feleresztjük, kevés eczetet, czitromhéjat, káprit és végre egy-két kanál jó tejfelt adunk bele, felfőzzük, a nyúlat tálra kiborítjuk s a mártást reáöntjük.

265. Köszmétés bárány.

Egy negyedrész bárányt az elejéből többféle zöldséggel tegyünk két liter sós vízbe főni. (Olyan zöldséget használjunk, a milyent a rendes levesbe szoktunk tenni.) Míg fő a bárányhús, azalatt készítsünk hozzá egy kanál lisztből és két deczi tejfelből mély tálban habarást és ha már a bárányhús puha, öntsük a levét lassan, folytonos kavarás közben, a habarás közé. A húst szedjük bele a tejfeles lébe és hagyjuk egy liter szépen megtisztított köszmétével, két kanál czukorporral és egy kávéskanálnyi apróra vágott zöld petrezselyemlevéllel ismét forrni. Ha a köszméte is megpuhult, vegyük el a tűztől tálalásig. Mély tálban adjuk asztalra.

266. Bárány czitrommal.

Tegyünk két liter vízbe egy negyedrész bárányhúst az elejéből; vagdaljuk darabkákra, tegyünk a vízbe sót, kevés petrezselyemgyökeret, sárgarépát és zellert, egy kis fej vereshagymát és nehány szem erős borsot; ezekkel együtt főzzük a bárányhúst háromnegyed óráig. Mialatt fő, készítsünk hozzá egy kanál lisztből és egy tojásnyi

zsirból piros rántást. Mikor legjobban sül a rántás, öntsünk bele fél pohár hideg vizet és azonnal borítsuk a fővő bárányhúsleves közé. Miután két perczig főztük a rántással, szűrjük át szitán és a húst kiszedve a zöldség közül, tegyük a tiszta levesbe és két czitrom levét facsarjuk tálaláskor bele; előbb ne, mert keserű lesz.

267. Borjúfej frikasszirozva.

A borjúfejet sós vízben megfőzzük; ha elég puha, kiveszszük és hideg vízbe teszszük. Ekkor darab vajat olvasztunk el, s ebbe két kanál lisztet megpirítunk, középnagyságú vereshagymát két felé vágva, zöld petrezselymet adunk bele, levessel feleresztjük s mártását elfőzzük. A fejet egyenlő részekre szétvágjuk, s lábasba rakván, a mártást reászűrjük, kevés tört szerecsendió-virágot adunk hozzá s együtt jól felfőzzük. Mielőtt feltálalnók, fazékban három tojást jól elhabarunk, a mártást lassankint hozzáadjuk, a fazekat a forró konyhalemezre teszszük s addig habarjuk, míg sürűded lesz, a fejet tálra kiteszszük, a mártást reá és szélét vajas tésztából készült koszorúval diszítjük.

Ugyanezen módon lehet a borjúfejet egészben is meghagyni, a mártást czitromlével megsavanyítani, s czitromhéjat főzni bele, de ekkor a petrezselyem és szerecsendió-virág elmarad; egy zsemlének morzsáját vajban szép sárgára megpirítjuk, s ha a mártás, mint azt fentebb mondtuk, a tojásokkal elkészült, a fejet hosszú tálra teszszük, s reá a mártást, s a fejet pirított zsemlemorzsával behintjük. Nagy háromszögű zsemle-szeleteket is lehet vágni s azt kirántva a tál karimájára rakni.

268. Bárányszegy tárkony-mártásban.

Megfehérített bárányszegyet darabokra vágunk. Darab vajat felolvasztván, kanálnyi lisztet megpirítunk benne, négy részre vágott vereshagymát s egy csomó tárkonyt teszünk bele, levessel feleresztjük, kevés eczetet, két kanál tejfelt adunk hozzá, valamint a bárányszegyet s addig főzzük, míg eléggé megpuhúlt. Mielőtt feladnók az asztalra, a bárányszegyet tálra teszszük s a mártást megszűrvén, ismét felforraljuk, fazékban két tojásszéket jól elhabarunk, a mártást hozzáadjuk s a már kitálalt hússzeletekre öntjük.

269. Párolt bárányhús.

Ha a bárányok már nagyobbacskák, két czombot megfehérítünk és sürű sorban megtűzünk. Lábasba két fej karikára vagdalt

vereshagymát és sárgarépát teszünk, a czombokat reá, kakukfüvet, babérlevelet, három kanál barna levet s darabokra vagdalt borjúlábat adunk hozzá, s addig főzzük, míg glaczevá lesz. Ezután tele kanál zsírt melegítünk meg, a párolt hagymát, sárgarépát kanálnyi liszttel együtt beleteszszük, megbarnítjuk s levessel feleresztjük; kevés eczetet és czitromhéjat is adunk hozzá s jól elfőzzük. Aztán szitán átszűrjük, hat nagy uborkát levelekre vágunk, a mártásba teszszük s avval felfőzzük. A czombokat a glaczeba teszszük, hogy egészen forrók legyenek, abban megforgatjuk, hogy különösen azon oldalon, melyen tűzve vannak, be legyenek vonva, aztán kitálaljuk, a mártást a tál fenekére öntjük s a kis uborkákat körös-körül rakjuk.

270. Pulyka- és réczeszárnyvagdalék.

A pulyka és récze szárnyait és zúzáját zöld petrezselyemmel, sárgarépával és póré-hagymával puhára főzzük; aztán kevés vajas mártást készítünk, a szárnyakat és zúzákat szépen megvagdalva beleteszszük, 30—40 rákfarkat és apróra vágott spárgát is adunk hozzá. Aztán darab borjúhúst, tejbe áztatott fél zsemlét, kevés velőt, vereshagymát, zöld petrezselymet apróra összevágva, sót, két tojásszéket hozzékeverve, kis gombóczokat csinálunk belőle, ezeket szép sárgán kirántjuk, a szárnyak- és zúzákhoz teszszük a mártásba s együtt kissé felforralván, kitálaljuk.

271. Borjú-agyvelő czitrom-mártásban.

Olvasztott vajban kanálnyi lisztet megpirítunk, egy közepén kétfelé vágott vereshagymát teszünk bele s jó lével feleresztjük; ha a mártás elfőtt, a vereshagymát kiveszszük, czitromhéjat és czitromlét teszünk bele. Az agyvelőt sós vízben megfőzzük, hártyáját tisztán leszedjük s aztán egyenlő darabokra vágjuk s a mártásba teszszük, melyben néhány perczig felfőzvén, kitálaljuk.

272. Borjú-agyvelő-kompót.

A borjú-agyvelőt, miután vízben kiszivattuk, sós vízben megfehérítjük s bőrét levevén, nagy darabokra vágjuk, aztán vajas mártást készítünk, 10—12 csiperke-gombát levelekre szeldelünk, vajjal és zöld petrezselyemmel pároljuk, húsz ráknak farkát és ollóját kifejtjük, húsz, sós vízben forrázott spárgának fejét levágjuk, ezt mind együtt a velővel a mártásba teszszük s néhányszor felfőzzük, aztán csinosan kitálaljuk. A spárgát, rákfarkakat és agyvelőt a tál köze-

pére teszszük, köröskörül pedig vajas-tészta koszorút vagy párolt kucsma-gombát.

273. Barnára párolt borjú-karbonád.

Borjúkarbonádot, a mennyi tetszik, tisztán kimosunk, a csontról a hártyát jól lefejtjük, úgy hogy a csont egész lentig, a hol a hús kezdődik, egészen tiszta; aztán jó aprón összeverjük és széles késsel karbonádokat alakítunk belőlök s megsózzuk. Néhány szelet szalonnát, karikákra vagdalt vereshagymát és sárgarépát teszünk lábasba, s erre a karbonádokat és lassan pároljuk, többször megforgatjuk, hogy mind a két oldalról megbarnuljanak; aztán kiveszszük s a páralékba kanálnyi lisztet hintünk s jól megbarnítjuk; levessel feleresztjük s a mártást jó félóráig elfőzzük; ekkor szitán átszűrvén, zsírját leszedjük, s a karbonádokat czitromhéjjal és egy czitrom levével együtt beleteszszük; csinosan koszorú alakjában feltálaljuk s a mártást reaöntjük.

274. Tárkonyos bárány.

Egy negyedrész bárány elejét tegyük főni két liter sós vízbe; míg fő, készítsünk hozzá egy tojásnyi zsírból és egy nagy fakanál lisztből szép barnapiros rántást. Mikor a rántás legforróbb, öntsünk bele egy pohár hideg vizet és azonnal fordítsuk a forró báránylébe; tegyünk bele egy kávéskanálnyi apróra vágott zöld tárkonylevelet és 6 kanál boreczetet; főzzük fel öt perczig ezekkel is, és tálalásig vegyük el a nagy melegről. Pár kanál tejfelt öntsünk bele és mély tálban adjuk asztalra.

275. Paczal.

A gondosan megválasztott paczalt forró vízzel sok léből jól ki kell mosni, deszkán szép vékony laskára kell vagdalni, forró vízbe téve sóval jól megfőzni, aztán zöldséget tenni közé. Egy fél liter jó tejfellel, pár kanál finom liszttel habarást készítsünk hozzá, és pár keményre főtt tojást koczkára vágva elegyítsünk közé. A habarással gondosan feleresztjük, zöld petrezselyemlevelet aprítunk bele; mindezt felfőzzük, azután feltálalhatjuk. Van egy másik módja is, mely a következő: tejfeles habarás helyett készítsünk zsíros zsemleszín rántást, melylyel feleresztjük. Kevés czitromlével megsavanyítva tálaljuk fel.

276. Vagdalék borjúhúsból.

Darab hideg borjúpecsenyét nagy koczkákra vagdalunk s a következő módon kevés vajas mártást készítünk. Tojás nagyságú

vajat elolvasztunk, kanálnyi lisztet teszünk bele s kissé megpirítjuk, jó levessel feleresztjük, kanálnyi tejfelt s kevés tört szerecsendióvirágot adunk hozzá. Ha a mártás elkészült, a borjúhúst beleteszszük, valamint 25—30 db. darabokra vágott spárgát és csiperkegombát, melyeket előbb vajban zöld petrezselyemmel pároltunk; aztán mindezt együtt jól elpároljuk, hogy semmi mártás se maradjon. Kerek tálban hegy formára felhalmozzuk s vajas tésztából készült koszorúval diszítjük. Ha oly évszakban készítjük, melyben spárgát nem kaphatni, a helyett kartifiolát vehetünk, melyet előbb sós vízben megfőzünk s darabokra vágunk.

277. Szálmi nyúl- vagy őzhúsból.

Miután a nyúlat vagy őzdarabot közönségesen megsütöttük, a legszebb hátdarabokat késfok vastagságban kivágjuk s a további használatra félreteszszük; a többit lefejtjük a csontokról s megpirítjuk. Egy egész nyúlra két zsemlét széles szeletekre vágva, zsírban kirántunk s a megvagdalt hússal együtt nagy mozsárban oly finomra törjük össze, hogy tésztához hasonlítanak, mire lábasba teszszük. Evvel egy időben a csontokat, melyekről a húst lefejtjük, néhány szalonnaszelettel, sárgarépával, vereshagymával lábasba tevén, addig pároljuk, míg szépen megbarnúlnak; aztán kanálnyi liszttel behintjük s ha ez is megbarnúlt, egy rész fehér borral és két rész jó erős levessel jól elfőzzük, mire megszűrjük, a mártás egy részét a tört húsra adjuk, avval felfőzzük, jól elkavarjuk és szitán átszűrjük, a félre tett hátszeleteket beleteszszük, s nehány perczig azzal felfőzzük. A szálminak pépsürűségűnek kell lennie. Eközben olyan vajas tésztát készítünk, a milyen alább található s ebből meleg késsel tálnagyságnyi kerek darabot vágunk ki, ennek nem egészen külső szélét tojássárgával bekenjük, s három újjnyi széles tésztából vágott csíkot teszünk köröskörül, a többi tésztát forintos nagyságban kiszúrjuk, s ezeket úgy rakjuk a csíkra, hogy a második fánkocska fele mindig az elsőre esik úgy, hogy a koszorú, melyet az képez, szép magas lesz, mire az egészet óvatosan tojással bekenjük és szépen megsütjük. A kemenczéből kivevén, a szálmit a koszorú közepére töltjük, a szeleteket pedig felül rakjuk, s gyorsan feladjuk az asztalra.

278. Őzhát vagdalék.

Maradék őzhát- vagy őzczomb-pecsenyéből a húst a csontokról lefejtvén, azt nagy koczkákra vágjuk; aztán lábasba szalonna, sárgarépa és vereshagymaszeleteket s néhány szem szegfűborsot

teszünk, az őzhát csontjait erre reá s befedve addig pároljuk, míg szép világos-barna lesz, két kis kanál lisztet hintünk reá, megbarnítjuk, szedőkanálnyi barna lével feleresztjük, kevés czitromhéjat, kávés csésze jó tejfelt adunk hozzá, s jól elfőzzük, szitán áttörjük, tele kanál káprit adunk hozzá s a vagdalt húst is, és gyakori rázogatás közt addig főzzük, míg a mártás jól megsürűsödik, aztán a tál közepén felhalmozzuk s burgonyasolkákkal koszorúzzuk.

279. Borjú-karbonád káprival.

A karbonádok csontjáról a hártyát egészen lefejtjük, megveregetvén szép kerekre alakítjuk, megsózzuk és olvasztott vajjal bekenjük, zsemlemorzsával behintve, a rostélyon szépen megsütjük. Aztán tálra rakjuk, három decziliter jó tejfelt öntünk fölibe, nehány darabka vajat, apróra vágott czitromhéjat és káprit teszünk reá, felűl és alúl parázst, felforraljuk és végre egy czitrom levét facsarjuk ki reá.

280. Zsemlepástétom-vagdalék.

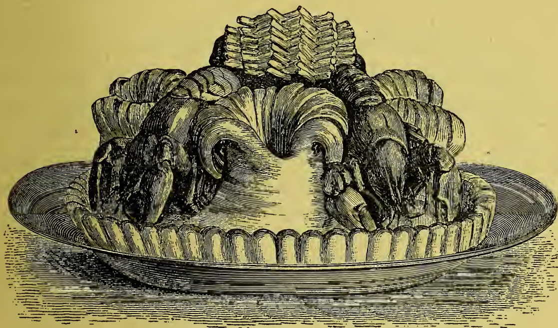
Fánk nagyságú gömbölyű zsemlék héját könnyedén lereszeljük, közepén kis fedőt vágunk korona (pénznem) nagyságban, bélét egészen kivájjuk, a zsemlét kissé megsózott tojásba mártjuk, finom zsemlemorzsába hentergetjük és gyorsan, de szép sárgán kirántjuk. Előbb borjúkedeszből és borjúhúsból vagdalékot készítünk, borsó nagyságnyira koczkázván azt el. Hat megtisztított csiperke-gombát hasonló koczkákra vágunk s vajjal és zöld petrezselyemmel pároljuk, aztán kartifiolát vagy spárgát főzünk meg sós vízben, s az előbbieknek apró rózsáit s az utóbbiaknak fejeit félreteszszük, fehér húslében meleg helyre állítjuk, 25—30 ráknak farkát és lábait kifejtjük, a legszebb farkakat félreteszszük, a többieket, valamint a kartifiolát és spárgát koczkákra vágjuk s ekkor vajas mártást készítünk, s ha ez elfőtt, nagyobbik felét félreteszszük, a másik felébe a borjúhúst, kedeszt, a csiperke-gombát, kartifiolát és rákot teszszük bele, a mártást jól elfőzzük s a rántott zsemléket töltjük meg vele. A zsemlék nyílását négy szép rákfarkkal diszítjük, melyeket úgy erősítünk meg a vagdalékban, hogy lefelé a zsemle felé hajolnak; közepébe kis kartifiola-rózsát dugunk, vagy három spárgafejet; aztán a zsemléket lábasba teszszük, a többi vajas mártást aláöntjük, néhányszor felfőzzük, de úgy, hogy meg ne puhúljanak; csinosan tálra rakjuk s a kis mártást annak fenekére öntjük. A zsemlepástétomot asziettenek is lehet használni.

281. Marhanyelv-fricandeaux.

A marhanyelvet fazékba teszszük, egy csomó zöld petrezselymet, metélő-hagymát, sárga-répát és sót adunk hozzá, s addig főzzük, míg bőrét le lehet húzni. Aztán finoman vágott szalonnával háromnégy sorban megtűzzük, lábasba szalonnát, vereshagymát, sárgarépát, sonkát és borjúlábat teszünk, mind szeletekre vágottan, a nyelveket belehelyezzük s barna lével feltöltjük, a lábast befedjük s enyhén addig pároljuk, míg megpuhúltak. A nyelveket kivevén, a mártást kiszűrjük, két kanál jó eczetet öntünk bele s addig főzzük, míg glaczevá lesz, aztán a nyelvet ismét beleteszszük, minden oldalra megforgatjuk s készen van az étel. A tál szélére párolt apró vereshagymákat tehetünk.

282. Borjú-fülek, finom ragoutval.

Erősen buzogó forró vízben 4 borjúfület 20 perczig leforrázunk, aztán hideg vízben megmártjuk, lecsepegtetjük és gondosan megtisztítjuk, aztán a következő levet készítjük el: 100 gramm marhavese kövérét felolvasztjuk, ugyanannyi lisztet keverünk hozzá, aztán 3 liter vizet öntünk reá, darabka vöröshagymát, kevés fűszerszámot, 20 gramm sót, 10 gramm borsot teszünk bele addig, míg egyszer



felforr, kanállal kavarjuk, a letisztított borjúfüleket belerakjuk s nem gyors tűzön fedett kasserolban puhára főzzük, aztán kiszedve, a nedvességet lecsepegtetjük, gondosan megszárítjuk. Aztán fehér kenyér-bélből egy négyszögű 8 czentiméter magas kúpot vágunk, melynek fenéklapja 5 négyszög czm., felső lapja 3 négyszög czm., ezt forró zsírban szép aranysárgára kisütjük, a tál közepén elhelyezzük s ennek négy oldalára rakjuk a borjúfüleket, aztán borjúnyelv-

ből, szarvasgombából, libamájból, kakastaréjból és egyéb gombából ragou-t készítünk, s azt a következő felséges mártással keverjük össze: Egy lábasba $^2/_{10}$ liter szarvas-gombalét, ugyanannyi csiperke-gomba és szárnyas essentiát s ehhez egy liter barna mártást öntünk s fél sürűségig elfőzzük. A ragout ezzel a mártással keverjük meg s ezzel és töltött rákokkal a berakott borjúfüleket feldiszítjük és valami pikáns mártással hordozzuk körűl.

283. Borjúczomb füstölt nyelvvel tűzve.

Középnagyságú czombot megmosunk és megsózunk; már megfőzött füstölt nyelvet, kevés velőt hosszúkás darabokra vágunk, keskeny késsel lukakat csinálunk a czombba, s azt váltakozva nyelvvel vagy velővel megtűzzük; aztán lábast vajjal kirakunk, szegfűszeggel szurdalt fej vereshagymát, egy fél czitromhéjat és levét teszszük bele, erre a czombot, három decziliter bort és két decziliter levet reáöntvén, befedjük s két óráig lassan pároljuk; el nem kell mulasztani annak többször való megfordítását. Ha teljesen kipárolódott és porhanyó lőn, három-négy dekagramm káprit összevágunk, a czombot más lábasba teszszük, a mártást reászűrjük s a káprit nehány kanál tejfellel hozzáadjuk, még kevéssé felpároljuk, a czombot kitálaljuk s a mártást reáöntvén, feladjuk az asztalra.

284. Borjú-láb és fej tojással.

A szépen megtisztított borjúlábakat és fejet tegyük főni másfél liter vízbe egy órára, akkor szedjük ki levéből, és a csontjait mind vegyük ki a hús közűl, rakjuk aztán vissza a levébe, sózzuk meg illőleg és tegyük újra forrni. Azalatt készítsünk egy mély tálban habarást hozzá. Egy fejhez és négy lábhoz vegyünk két deczi jó tejfelt és 4 tojás sárgáját, egy jó kanál lisztet; ezeket keverjük jól össze, hogy csomós ne legyen, a forró húsos levet lassanként töltsük a habarás közé a tálba folytonos habarás közben; aztán ha felvegyítettük, öntsük vissza a meleg fazékba, tegyük félre az erős tűztől, mert megturósodik a tojás benne, tálaláskor két egész czitrom levét csavarjuk bele. Tálalásig azért nem kell a czitrom levét beletenni, mert megkeseredne. Mély tálban tálaljuk.

285. Nyelv nyárson sütve szardella-mártással.

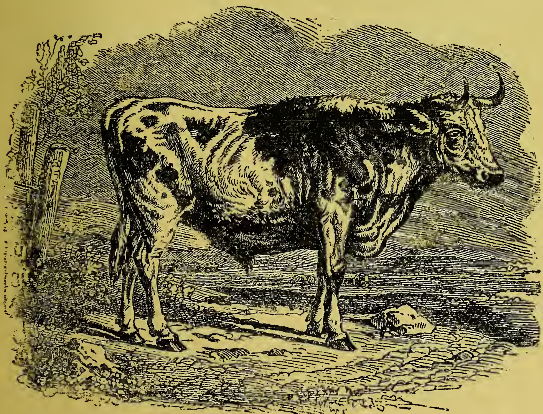
Friss nagy nyelvet puhára forrázván, annak bőrét lehúzzuk; nem szabad előbb kivenni a fazékból, csak akkor, a midőn a nyársra akarjuk húzni; hasonlóan a nyársról mindjárt az asztalra kell adni.

Készítjük pedig következő módon: Miután bőrét lehúztuk, két rész szalonnával és egy rész szardellával csinosan megtűzzük, vékony nyársra húzzuk, darab vajat elolvasztunk, két decziliter tejfelt öntünk hozzá s a sütés közben a nyelvet evvel háromszor-négyszer leöntjük; aztán zsemlemorzsával behintjük, egy czitromot facsarunk ki reá, még egyszer leöntjük a mártással. A nyelvet hirtelen kell megsütni, mire tálra teszszük s a mártást aláöntjük.

286. Nyelv lengyel-mártásban.

A nyelvet sós vízben puhára főzzük s ha bőrétől megtisztítottuk, lábasba teszszük; ehhez szalonna-szeleteket vagy vereshagymát, sárgarépát felszeldelve, nehány szegfűborsot és borjúcsontokat teszünk; mindezt addig pároljuk, míg szépen megbarnúl, aztán kanálnyi lisztet hintünk reá, megbarnítjuk, s fele veres borral és fele lével feleresztjük, aztán jól elfőzzük, mártását szitán más lábasba átszűrjük, 5—7 dekagramm szemelt mandolát adunk hozzá; a nyelvet beleteszszük s jól elfőzzük. Tálalás előtt a nyelvet a mandolával megtűzzük, s a mártást a tálba öntvén, a nyelvet reáteszszük.

Marhahús-, juhhús- és egyéb becsináltak, rostélyos, czomb és ászpik.



287. Vesepecsenye angol módra.

A vesepecsenyének bőrét lefejtjük, tisztán megmossuk és megsózzuk, aztán kevés bort, eczetet, vizet, czitromhéjat, babér-

levelet s egy pár szegfűszeggel tűzött vereshagymafejet veszünk, s páczot készítünk belőle, felforraljuk és forrón a vesepecsenyére öntjük, nehány borsszemet adunk hozzá, s éjjelre benne hagyjuk. Másnapon az előbb elmondott módon egészen porhanyóra pároljuk, három dekagramm káprit deszkára teszünk, azt fél czitrommal, egy-két kimosott és szálkájától megtisztított szardellával, kis darab szalonnával, zöld petrezselyemmel és egy fej, a páczból kivett vereshagymával apróra vágjuk össze, vajban megpirítjuk, a húshoz teszszük, két decziliter tejfelt adunk hozzá, kissé pároljuk, a zsírt leszedjük róla, a vesepecsenyét a tálra teszszük s a mártást reászűrjük.

288. Vesepecsenye apró burgonyával.

A vesepecsenyéről a csontokat levágjuk, megsózzuk és szépen megtűzzük, lábasba szalonnát, vereshagymát és sárgarépát teszünk szeletekre vágva, a húst reá, s lassan pároljuk, gyakrabban megfordítjuk, nehogy a hús pörköt kapjon és hogy minden oldalról megpuhúljon. Aztán hámozott, diónagyságú burgonyákat teszünk bele. Ha a hús és burgonya megbarnúltak és megpuhúltak, mindkettőt kiveszszük, két kanál lisztet hintünk a párolt gyökerekre, megbarnítjuk azt és levessel feltöltjük, kevés eczetet és czitromhéjat teszünk bele, s a mártást jól elfőzzük; a zsírt leszedjük róla, szitán átszűrjük, a húst és burgonyát ismét beleteszszük, két tele kanál tejfelt adunk hozzá s jól elfőzzük. Ha kitálaljuk, a burgonyát koszorúként rakjuk a tál szélére, s a vesepecsenyét közepébe.

289. A „Luby"-sült.

Vegyünk egy fél kilo tiszta sovány felsár-pecsenyét és verjük ki fabunkóval a lehető legvékonyabbra, de nagyon kell ügyelni, nehogy szétrongyosodjék a pecsenye, hanem egészben szép vékony szeletben maradjon. Aztán megint vegyünk fél kilo disznóhúst, a mely egy kissé köveres legyen, legalkalmasabb e czélra az úgynevezett tarjából vágatni egy darabot. Ezt is meg kell laposra verni gondosan, hogy széjjel ne rongyoljuk, végre egy fél kilo borjúfelsár-pecsenyét is egy darabba hagyva, laposra kell verni. Ha mind a három darab pecsenyét így elkészítettük, sózzuk meg és tegyük deszkára, legalúl a marhahús-szeletet, a marhahúsra tegyük a disznóhús-szeletet, végre a borjúpecsenyét. Ha ezeket szépen egymás tetejére raktuk, göngyöljük szorosan össze, úgy hogy henger alakú formát kapjon a pecsenye, ha ez megvan, jó szorosan csavargassuk körül tiszta lapos zsineggel; azért, hogy a pecsenye sülés

közben széjjel ne bomolhasson. A hengerbe kötött pecsenye síma részét meg kell kétsorosan szalonna-szeletkékkel tüzdelni (mint a nyúlat szokás). Egy lábasba tegyünk tojásnyi zsírt és ha a zsír felolvadt, tegyük bele hosszába a pecsenyét, mikor a lábasba tettük a húst, tegyünk reá hat fej laskára vágott vereshagymát és egy pohárnyi gyönge eczetet. Azután fedjük be a lábast és tegyük egyenlő, de erős tűzre. Ha a leve elapad a húsnak, de még nem pirúl, vegyük le a tűzről és a hagymás levet át kell szitán törni, ha áttörtük, tegyük újra vissza a lábasba egy koczka czukorral együtt és a húst is tegyük megint hozzá, fedjük be újra és csak addig süssük gyors tűznél, míg a pecsenye kezd kissé megpirúlni, de ügyelni kell, nehogy a zsírja megégjen, mert akkor elvész minden kellemes fűszere a pecsenyének. Ha szépen megpirúlt a sült, vegyük ki a lábasból, és a fonalat, a mely összetartotta, szedjük le róla, azután vágjuk szép kerek szeletekre, rakjuk hosszú tálba és körítsük egészben megpirított apró burgonyával.

290. Párolt vesepecsenye.

A vesepecsenye előrészének bőrét lehúzzuk és megsózzuk; aztán lábasba szalonnát, veres-hagymát és sárga-répát teszünk szeletekre vágva, erre a vesepecsenyét, s lassan pároljuk, időről-időre kevés levet öntünk reá, hogy oda ne égjen s pörköt ne kapjon. Ha szép barna és szép porhanyó lőn, kevés eczetet, s egy-két kanál tejfelt adunk reá és még egy ideig pároljuk; ekkor kiveszszük, vékony szeletekre vágjuk, zöld petrezselymet, egy fej veres-hagymát és kevés fokhagymát adunk hozzá apróra vágva. Lábasba nehány kanál tejfelt és vajat teszünk, aztán egy sor vesepecsenyét teszünk bele, behintjük a fentebb elmondott összevágottal, aztán ismét vajat és tejfelt s egy kanál eczetet öntünk reá, aztán ismét vesepecsenyét, míg mindent beraktunk. Végre felűl parázst teszünk s lassan pároljuk.

291. Beafsteak.

Vegyünk egy kilo vesepecsenyét a vastag részéből és hártyájától, inaitól tisztítsuk meg, hogy csinos kerek formát nyerjen, de azért gömbölyű maradjon; hintsük be borssal és apró zöld petrezselyemmel is. Reggel így elkészítve, hagyjuk estig pinczében letakarva. Mikor szükséges, egy lapos vas-edényben tegyünk tűzhöz egy fakanál zsírt. A füstölgő, forró zsírban hirtelen süssük ki, hogy kívül piros legyen, de belől nyers maradjon. A ki így nem szereti, az süsse valamivel több ideig. A kisült pecsenyét hosszú tálba rak-

juk végig, körülte felváltva kanalanként tegyünk : tarhonyát, salátakáposztát, rizskását, burgonyát és esetleg még több ilyesfélét. Minden szelet húshoz egy talkerli-sütőben sütött tojást is tegyünk, helyenként tormából kapart laskából rózsákat formálunk. Egy-egy csipet fehér torma-szalagot letéve és egy kisebb csipetet vörös czéklalébe mártva, tegyünk reá; zöld petrezselyemlevélből kétfelül szárát rakunk és egy-egy kicsi eczetes ugorkát is csinosan közberakva, igen díszesen néz ki. Az így tálalt beafsteak főleg vacsorára való étel.

292. Tűzött vesepecsenye.

Szép vesepecsenye bőrét lehúzva s csontjait elvágván, azt megsózzuk; egy rész eczetből és két rész vízből páczot készítünk; egy fej vereshagymát, sárgarépát, czitromhéjat, két babérlevelet, néhány szem borsot adunk bele, jól elfőzzük, s forrón a vesepecsenyére öntjük, befedjük és 12—24 óráig hűvös helyen állni hagyjuk. Aztán a vesepecsenyét három-négy sorban megtűzzük, a vereshagymát és sárgarépát kiveszszük a páczból s lábasba teszszük, a vesepecsenyét reá, felül parázst s így két óráig lassan pároljuk, míg szine sárgás-barna lesz, aztán négy decziliter tejfelt öntünk reá, még negyedóráig pároljuk, míg a mártásnak szép sárga színe lesz, a vesepecsenyét tálra teszszük s a mártást alá öntjük.

293. Vesepecsenye-szeletek.

A vesepecsenye húsos részét a bőrtől és zsírtól jól letisztítjuk, ha megmostuk, apróra vágjuk, megsózzuk s késsel kerek szeleteket alakítunk belőle; lábasba szalonnát, vereshagymát és sárgarépát teszünk szeletekre vágva s ezzel a lábas fenekét kirakjuk, a szeleteket néhány szegfűborssal beleteszszük, s befedve addig pároljuk, míg szép világosbarna színük lesz, aztán kiveszszük, főzőkanálnyi lisztet hintünk reá, két kanál eczetet s ugyanannyi tejfelt adunk hozzá, jól elfőzzük, szitán átszűrjük, két szardellát vízben kiszívatunk és szálkáitól megtisztítjuk, két dekagramm káprival, kevés czitromhéjjal és mogyoró nagyságú vereshagymával apróra vágjuk össze s beleteszszük a mártásba, a szeleteket is belerakjuk s jól elfőzzük.

294. Franczia rostélyos.

A kövérséget és csontokat levágjuk a rostélyosról, széles késfokkal jól megveregetjük s megsózzuk. Másfél kilogramm rostélyoshoz hat szardellát veszünk, megmossuk, a szálkákat kiszedjük, két

dekagramm káprit, két kis fej vereshagymát, kevés zöld petrezselymet és czitromhéjat adunk hozzá, s mindezt apróra vágjuk, darab vajat olvasztunk el, a vagdalékot beleteszszük s kissé megpirítjuk, aztán a rostélyost ezen töltelékkel megtöltjük, összehajtván, a lábasba teszszük s addig pároljuk, míg megbarnúl, aztán három deczi-liter tejfelt öntünk reá, még félóráig pároljuk, a zsírt róla leszűrjük s csinosan kitálaljuk.

295. Párolt rostélyos.

Lábasba néhány szelet szalonnát vagy zsírt, zöld petrezselymet, egy kis ízecske fokhagymát, czitromhéjat, mindezt apróra vágva s nehány szem borsot teszünk, a rostélyost jól kimossuk, megveregetjük s megsózzuk, a lábasba beletevén, befedjük s lassan pároljuk, gyakrabban kanálnyi levet öntünk reá, hogy csak igen kevés mártása legyen, aztán a zsírt leszűrjük, még kevés eczetet, egy-két kanál tejfelt öntünk reá s jól elpároltatjuk; a mártásnak kevésnek és sürűnek kell lennie. Fél kilogramm rostélyosra két kis fej vereshagymát, kis csomó petrezselymet s egy ízecske fokhagymát vehetünk.

296. Töltött rostélyos.

Annyi rostélyost, a mennyire szükségünk van, a kövérséget és csontokat róla levágván, késhátťal jól megveregetünk és megsózunk. Aztán egy rostélyos-szeletet apróra vágunk, zöld petrezselyemmel, vereshagymával és czitromhéjjal együtt megsózunk s ezen vagdalékot tejfellel habarjuk el úgy, hogy jól lehessen kenni. Aztán darab rostélyost ezen töltelékkel késfok vastagságnyira bekenünk, ismét másik darab rostélyost teszünk reá, négy helyen összepeczkeljük s a többivel is így bánunk el. Ekkor lábast néhány szelet szalonnával, vereshagymával, kakukfűvel, babérlevéllel kirakunk, a rostélyosokat nehány borssal és szegfűborssal reáteszszük, puhára pároljuk és feltálaljuk. A mártást aranysárgára főzzük el, kanálnyi lisztet hintünk reá, ezt is megsárgítjuk, szedőkanálnyi levet s nehány kanál tejfelt öntünk hozzá, a rostélyosra szűrjük s még egyszer elfőzzük.

297. Ökörfark.

Az ökörfarkat vékony darabokra vágjuk, meleg vízzel jól kimossuk, megsózzuk s vereshagymával, sárgarépával, czitromhéjjal, nehány szem borssal, babérlevéllel, kakukfűvel és szegfűborssal fazékba teszszük; a fazekat eczettel és vízzel teletöltjük, s

az ökörfarkat addig főzzük, míg félig megpuhúlt, s a zsírt róla leszedjük. Olvasztott zsírban két kanál lisztet megbarnítunk, a fentebbi mártással feleresztjük, de a melyet előbb megszűrünk, az ökörfarkat három kanál tejfellel beleteszszük s egészen puhára pároljuk. Lehet ezt élesztőstészta kondérpástétomban is adni.

298. Párolt tekercsek.

Leveshúsból kés szélességnyi hosszú darabokat vágunk, de nem vastagabbakat a késfoknál, ezeket megveregetjük és megsózzuk; aztán agyvelőt sós vízzel leforrázunk, a hártyát tisztán lehúzzuk, apróra vágjuk s zöld petrezselyemmel vajban pároljuk, kevés megvagdalt vereshagymát, sót, borsot és egy marok zsemlemorzsát s kevés levet adunk hozzá, kissé felfőzzük s kihűtjük; a húst ezzel bekenjük, összegöngyölítjük és czérnával összekötjük. Lábasba szalonnát, vereshagymát és sárgarépát teszünk, a tekercseket bele s addig pároljuk, míg mártásuk elpárlódott s megbarnúlnak; ekkor kiveszszük, egy-két kanál lisztet teszünk a lábasba, megbarnítjuk, jó lével feleresztjük, eczetet és czitromhéjat teszünk bele, a mártást jól elfőzzük, megszűrjük, a tekercseket ismét beleteszszük, két kanál tejfelt adunk hozzá s még kissé pároljuk. Ekkor a tekercseket sorban a tálra rakjuk, a mártást reászűrjük, s a tál szélét irósvajas tésztából készült félholdacskákkal rakjuk ki, vagy a tekercseket, miután mindkét végét levágtuk, magasan a tál közepére halmozzuk fel, a kevés mártást aláöntjük és kétujjnyi széles csiperke- vagy kucsma-gomba-koszorúval veszszük körűl, melyeket előbb vajban kevés zöld petrezselyemmel és egy kanál tejfellel pároltunk.

299. Vetrecze.

A maradék marhahús-pecsenyét lehet újra késziteni a következő módon: forró zsírba tegyünk laskára felvágott húst; sózzuk meg és öntsünk egy kevés hideg vizet és néhány kanál eczetet reá. Ha jól elfőtte a levét és már zsírja kezd sülni, tegyünk közé egy kis borsot és pár fő laskára vágott vereshagymát. Mikor a hagyma kezd pirúlni, fel lehet tálalni. Tegyünk mellé burgonya-pirét.

300. Zöldséges pecsenye.

Egy kiló szép felsár-szeletet tegyünk lábasba egy kanál zsírral, sóval és két deczi eczettel; tegyünk bele egy szál tiszta és kerekbevágott sárgarépát, petrezselyemgyökeret, kalarábét, zellert, egy fő vereshagymát és néhány szem borsot; aztán tegyük tűzhöz az

edényt és főzzük, a míg megpuhúl; ha a leve elfő, mindig pótoljuk ki egy kevés hideg vízzel. Mikor a pecsenye már jó puha, tegyünk a lábasba 4 nagy burgonyát megtisztítva és karikákba vágva, öntsünk reá annyi vizet, hogy a burgonyát ellepje, fedjük újra le és kavarás nélkül főzzük, míg a burgonya megpuhúl és zsírja kiválik. E pecsenyét vágjuk szeletekbe: a zöldséget és burgonyát összekeverve adjuk mellé; ez igen ízletes pecsenye.

301. Töltött rostélyos bajor módra.

Szép rostélyost megveregetünk és megsózunk, nehány szardella szálkáit kiszedjük, kevés káprit, metélő hagymát, zöld petrezselymet adunk hozzá apróra vágva; darab vajat habosra felverünk, két-három tojásszéket ütünk reá, a fentebbit apróra vágva beleteszszük s jól összekavarjuk, aztán betöltjük a rostélyosba, összegöngyölítjük, lábasba teszszük, kevés levet öntünk reá s addig pároljuk, míg porhanyó lesz. Aztán hat kanál tejfelt öntünk reá, még kissé pároljuk, zsírját leszűrjük s czitromhéjjal behintve adjuk fel az asztalra.

302. Lengyel-rostélyos.

Egy kiló sovány felsárból vágjunk szeleteket, verjük ki jól kalapácscsal, sózzuk be, tegyünk egy lábasba egy kanál fagyos zsírt és egy sor pecsenyét rá; hintsük azt be egy kevés paprikával és laskára vágott vereshagymával. Néhány szem borsot és későbben újra húst is tegyünk reá, de paprikát nem. Ha a húst hagymával sorba raktuk, öntsünk felül reá 3 deczi bort, 2 deczi eczetet és néhány kanál hideg vizet. Fedjük be és főzzük, a míg a hús puha lesz. Időnkint, ha szükségesnek mutatkozik, kevés bort és vizet öntsünk reá. Aztán süssük szép pirosra; de még mindig forgatva a lábasban. Tálaljuk fel saját zsírjával; adjunk mellé makkaronit.

303. Ürüczomb franczia módra.

A czombból a csontot s a bőrről a kövérséget lefejtjük, s megsózzuk; zöld petrezselymet, metélő-hagymát, kakukfüvet vágunk apróra össze, a tört borsot hozzáadjuk, hosszúkás darab szalonnákat vágunk, s ezeket a fentebbiben meghempelygetjük, hegyes késsel likakat csinálunk a czombba s megtűzzük szalonnával, azután sonkával, erre czérnával egészen betekerjük, hogy a szalonna ki ne essék. Lábasba petrezselymet, metélő hagymát, nehány szem borsot teszünk, a czombot reá, barna levessel feltöltjük, befedjük s addig

pároljuk, míg egészen megpuhúl. Akkor kiveszszük, a mártást megszűrjük s addig forraljuk, míg csak egy-két kanálnyi marad meg belőle; a czombot ismét beleteszszük s a kevés mártásban többször megforgatjuk. Ekkor hat vagy hét vereshagymát durván összevágunk, darab vajat felolvasztunk; s ebbe a hagymát tört borssal együtt beleteszszük, sárgára megpirítjuk s többször kanálnyi levet öntünk reá, hogy oda ne égjen, kanálnyi lisztet hintünk reá, megbarnítjuk, még két szedőkanál levet öntünk hozzá s még félóráig főzzük, aztán a mártást a tálra teszszük s a czombot reá.

304. Párolt ürüczomb.

Ha a czomb egy ideig a vízben feküdött, kifejtjük a csontot a húsból, s a kövér hártyát lehúzzuk, késsel likakat fúrunk át rajta, s váltakozva szardellával és szalonnával megtűzzük; a szalonnát fél kisújj vastagságnyira és hosszúságnyira vágjuk, a czombot erős czérnával körültekerjük, hogy a szalonna és szardella ki ne hulljanak, aztán lábasba teszszük, de a melynek nem szabad a czombnál nagyobbnak lennie. Egy kötet zöld petrezselymet, metélő-hagymát, kevés fokhagymát s nehány szem borsot teszünk bele, s három-négy óráig lassan pároljuk. Ha a czomb megpuhúlt, kivesszük a czérnát, letekerjük, a mártást megszűrjük s a czombot a zsírtól megtisztítjuk, zöld petrezselymet, metélő-hagymát, nehány szardellát és keményre főzött tojást vágunk össze apróra, mártásba teszszük, még kevés levet öntünk reá, a czombot újra beleteszszük s még egy ideig pároljuk.

305. Ürüczomb rizszsel.

Szép ürüczombot hártyájától jól megtisztítunk, a húst a csontról lefejtjük, kissé megcsonkítjuk, megsózzuk, keskeny késsel likakat csinálunk bele és szardellával megtűzzük, melyet előbb jól kiáztattunk s a szálkáktól megtisztítottunk. Aztán egyenlő mennyiségű kakukfüvet és majoránnát veszünk, a czombot ezzel jól bedörzsöljük, faedénybe teszszük s reáillő fedéllel befedjük, követ teszünk reá s így egész napon keresztűl hűvös helyen hagyjuk. Másnap fél kilogramm rizst sós vízben addig főzünk, míg a szemek kifakadnak. Ekkor 42 dekagramm szalonnát finom szeletekre vágunk s a lábast kirakjuk azzal, a rizsnek felét reáteszszük s a rizst szalonnaszeletekkel befedjük, a fedőt reáteszszük a lábasra s tésztával jól leragasztjuk; három óráig egyforma melegen pároltatjuk s a fedőre is kevés parázst teszünk. Három óra után a lábast kinyitjuk, a szalonnát leveszszük, zsírját leszűrjük s az egészet nagy tálra kiborítjuk. Igen



Lampel R. (Wodianer F. és Fiai)
cs. és kir. udv. könyvkereskedés kiadása Budapesten.
Wodianer F. és Fiai nyomása, Budapesten.

Borju- és ürü-hús.

1. Kevésbbé jó minőségű ürüczomb.
2. Jó minőségű ürüczomb.
3. Kevésbbé jó minőségű borjuhus.
4. Jó minöségű borjuhus.

kell vigyázni, hogy a czomb szépen egészben maradjon; a szalonnát leveszszük és minden zsírtól megtisztítjuk.

306. Párolt vesepecsenye savanyú uborkával.

Szép darab vesepecsenyét, miután azt megmostuk, hártyájától megtisztítottuk, a kövérséget és csontokat leszedtük, finoman vágott szalonnával öt sorban megtűzünk s lábasba teszünk, melynek fenekét szalonna-, vereshagyma- és sárgarépa-szeletekkel raktuk ki, 3—4 szem szegfűborsot s ugyanannyi borsszemet is teszünk bele, a tűzött oldalnak felűl kell jönnie, befedjük, parázst teszünk fölibe s addig pároljuk, míg szépen megbarnúl, aztán kiveszszük, két kis kanál lisztet hintünk reá, melyet többszöri felkavarás mellett megbarnítunk; aztán két szedőkanál jó lével feleresztjük, két kanál jó eczetet, ugyanannyi tejfelt s kevés czitromhéjat teszünk bele, jól elfőzzük, aztán a mártást átszűrjük, s a vesepecsenyét ismét beleteszszük s még negyedóráig pároljuk. A mártásból kávéscsészényit más lábasba teszünk, 20—25 nagyobb savanyú uborkát szeletekre vágunk, a mártásba teszszük, kis csésze jó tejfelt adunk hozzá s gyakori felrázás közben addig főzzük, míg a mártás jó öregre elfőtt, az uborkának szép egésznek kell maradnia. Tálaláskor a vesepecsenyét a tál közepére helyezzük, a mártást felibe s az uborkákat, mint foglalványt, a tál szélére köröskörűl.

307. Fojtott marhahús.

Hosszúkásra vágott füstölt nyelvvel és szalonnával levesbe való marhahúst megtűzdelünk és megsózzuk; lábasba friss szalonnát, vöröshagymát, szeletekre vágott sárgarépát, kevés czitromhéjat, néhány egész borsot teszünk, azután a húst beletéve, fél liter bor és ugyanannyi vízzel megpároljuk. Ha megfőtt, a mártást megszűrjük, ráöntjük és így föladjuk.

308. Töltött fehérpecsenye.

Szép fehérpecsenyét megveregetve és megsózva egy napig hűvös helyen hagyunk, aztán négy szardellát, kevés szalonnát, zöld petrezselymet, sárgarépát vágunk együtt apróra; a fehérpecsenyét hosszában felvágjuk s a vagdalékot beletöltjük, bevarrjuk és finomra vágott szalonnával megtűzzük. Aztán lábasba szeletekre vágott szalonnát, vereshagymát, sárgarépát és petrezselyemgyökeret teszünk, erre a fehérpecsenyét, kevés eczetet és levet öntünk reá, czitromhéjat, egész borsot és két babérlevelet adunk hozzá s addig párol-

juk, míg elég porhanyó lesz. Ekkor kiveszszük, kanálnyi lisztet hintünk a gyökerekre s megbarnítjuk, jó levessel feleresztjük, kevés eczetet adunk hozzá, a fehérpecsenyét ismét beleteszszük s még egy ideig pároljuk.

309. Franczia szelet.

Félig süssük meg s vágjuk szeletekbe a besózott vesepecsenyét; most rakjuk vissza a lábasba, azonban minden szelet közé rakjunk nyers burgonyaszeleteket s vereshagymát és pároljuk barnára. Ha megpuhúlt, öntsünk rá tejfölt s forraljuk föl azzal. Levével s a burgonyával együtt tálaljuk föl.

310. Vaddisznóhúst elkészíteni.

Ha a vaddisznóhúst jól kiáztattuk, fazékba teszszük, két rész veres bort és egy rész eczetet öntünk reá, sót, babérlevelet, vereshagymát, kevés czitromhéjat, sárgarépát s minden fűszerből egy keveset adunk hozzá s addig főzzük, míg porhanyó lesz. Aztán befőzött ribizliből vagy rózsacsipkéből mártást készítünk, a vaddisznóhúst feltálaljuk, a levéből keveset reáöntünk s a mártást külön csészében adjuk fel az asztalra.

311. Töltött fehérpecsenye más módon.

Vegyünk 2 kiló, lehetőleg vastag fehérpecsenyét; éles késsel vágjuk ki közepéből a húst. A gömbölyű pecsenye hártyás külső része, a mennyire lehetséges, vékony zacskóforma legyen. Az ebből kivágott pecsenyét tegyük deszkára és vagdaljuk jól meg; továbbá aprítsunk még a pecsenye közé 10 deka fehér szalonnát és három keményre főtt tojást is. Tegyünk e töltelékbe egy kávés kanál tört borsot, sót, kevés apróra vágott czitromhéjat és egy késhegynyi tört szerecsendió-virágot; a tölteléket egy egész nyers tojással gyúrjuk jól össze és tömjük meg vele a nyers fehérpecsenyezacskót. Ha teletömtük, varrjuk be czérnával a végét. A húst sózzuk meg és kevés borssal is hintsük be, tegyük egy kanál zsírral együtt lábasba, öntsünk még reá nehány kanál vizet is. Gyakran megforgatva pároljuk egy óra hosszáig, hogy minden oldala piros legyen. Ha a külső hús puha, lehet tálalni; de felvagdalni csak közvetlenül a tálalás előtt szabad. Szép, vékony szeletekbe vágjuk; egymás mellé csinosan rakva, hosszú tálban szokás tálalni. Körítsük párolt vegyes zöldséggel.

312. Vaddisznófej.

Miután a fejet nehány óráig áztattuk, forró vizet öntünk reá, a nyelv hártyáját lehúzzuk, s a fejet lehető legszebben megtisztítjuk s kendőbe kötvén, fazékba teszszük, eczetes vizet s kevés bort öntünk reá, sót, vereshagymát, sárgarépát, czitromhéjat, kakukfüvet, kis babérlevelet s nehány egész borsszemet adunk hozzá, s puhára főzzük. Aztán kiveszszük, asztalkendőt összehajtunk, a fejet ráteszszük, mellé zöld babérleveleket, fölibe becsinált veresrépát s egy kemény tojás vékonyra vágott fehérét, zöld petrezselymet és czitromhéjat rakunk csinosan, aztán édes mártást vagy hideg tormát vagy eczetet és olajat is adunk mellé.

313. Szénen, illetőleg rostélyon sült.

Ehhez egy kiló, lehetőleg fiatal marhából dagadót vagy vesepecsenyének bőrös, leppentyűs részét használjuk, mert ez éppen ilyennek való, igen jó és puha pecsenye. A takarék-tűzhelyről szedjünk ki a tűzhely lapjára egy jó nagy rakás parázsszenet, és pedig okvetlenül faszenet, mert a kőszén nem jó. Egy e czélra készült, alacsony, négy lábon álló dróthálót tegyünk a parázs-szénre. A drótháló (melyet akármelyik drótos tót pár hatosért megcsinál), legyen körülbelűl 25 czentiméternyi s négyszegletű. A húst daraboljuk fel tányérnyi nagyságúakra, sózzuk meg és rakjuk a szén felett lévő dróthálóra egy sorjában. A drótháló alatt folyvást életszszük a tüzes szenet, mert ha folyvást erős tűzön nem sülhet, elromlik a pecsenye. Ha a pecsenye egyik fele szép pirosra sült, villával fordítsuk meg; ha mindkét fele megpirúlt, szedjük le csinos, apró, fehér deszkákra. Tányér helyett minden személynek egy ilyen deszkán szokás e húst feltálalni, hogy ki-ki maga tetszése szerint vagdalhassa el, azon forrón fogyasztván el. Paprikát, sót kell egy-egy kávéskanállal minden személy számára a deszkácska szélére önteni. Sütéskor rendkivűl füstöl és kellemetlen szagot gerjeszt; azért, ha csak lehet, szabad helyen kell ezt sütni. Férfiak által nagyon kedvelt étel ez. Lehet ezt sütni juh-dagadóból is; az sokkal puhább; de lehet szép, nagy marha-rostélyosból is készíteni. Ha kövér a hús, annál jobb.

314. Pecsenye-gombócz.

Egy kiló marha-pecsenyét vagdaljunk meg nagyon apróra. Az alatt 10 deka rizskását sós és zsíros vízben főzzünk meg és kihűtve tegyük a vagdalt pecsenyéhez, fűszerezzük egy kávés kanál tört

borssal, fél czitromnak reszelt héjjával és sóval. Vagdaljunk még bele 15 deka szép fehér szalonnát is. Miután jól összegyúrtuk két egész nyers tojással, formáljunk belőle tojásnyi nagyságú gombóczokat. Ha mindez készen van, a deszkán kissé lapítsuk meg, hogy könnyebben átsülhessenek. Végűl nem igen sok, de forró zsírban süssük ki. Ennek a levébe tejfel és czitromlevet is lehet tenni, de tejfel nélkül is tálalhatjuk; makkaronival vagy tarhonyával körítsük.

315. Ászpikot késziteni.

Egy kilogramm friss disznóbőrkét néhányszor meleg vízben kimosva, minden zsírtól megtisztítunk s darab borjúlábbal fazékba teszünk, három liter friss vizet öntünk reá, kevés sót és gyökérfélét adunk hozzá s a habtól gyakran megtisztítván, félig elfőzzük, aztán a fazekat meleg vízzel ismét feltöltjük s addig forraljuk, míg a bőrkék úgy megpuhúlnak, hogy szét lehet nyomni s az ászpik másfél liternyire elfőtt. E közben lábasban nehány szelet szalonnát, egy kilogramm leves-húst, kevés vereshagymát, sárgarépát, kalarábit, két fej kelkáposztát teszünk, mind szeletekre vágva, még nehány szem borsot és szegfűborsot adunk hozzá, befedjük s kavarás nélkül addig pároljuk, míg szépen megbarnúlt anélkül, hogy odaégne, vagy igen sötétszínű lenne; aztán a levet, melyben a bőrke főtt, feltöltjük, 3—4 decziliter erős eczetet s azon disznóbőrkéket is, melyek talán még nem puhúltak meg eléggé, beleteszszük s az egészet még addig főzzük, míg másfél liternyire elfőtt. Most négy tojás fehérét fazékban habosra felverünk s egy tisztán megmosott tojást héjával együtt szétverünk benne, az előbb már félretett, megszűrt, minden zsírcsepptől megszabadított, de még meleg ászpikot a tojásra öntjük, vesszővel a feltöltés alkalmával jól szétverjük s aztán lágymeleg helyen három óráig hagyjuk nyugodtan állani, lassan leszűrjük s kifeszített asztalkendőn áteresztjük. Ha nem volna egészen átlátszó, még egyszer felöntjük. Most hideg helyre állítjuk és tetszés szerint vagy húsételekhez, vagy majonézhez, vagy hideg ételek elkészítésére használjuk.

316. Kirakott ászpik.

Ezen ászpik úgy készűl, mint az előbbi és ha már megtört, két újjvastagságnyit lábasba öntünk belőle s jégen kocsonyává fagyasztjuk; ha megaludt, egy sor vékonyra szeldelt jó veronai szalámit teszünk reá, hogy a lábas feneke avval be legyen fedve, aztán ismét két újjmagasságnyira ászpikot öntünk reá, ismét kocsonyává fagyasztjuk s egy sor vékonyra szeldelt hideg foglyot vagy fáczánt,

vagy ennek hiányában pulykapecsenyét teszünk reá, erre ismét ászpikot s megfagyasztva, vékonyra szeldelt sonkát reá, erre ismét ászpikot öntünk s így járunk el, míg a lábas tele van.

317. Fiatal pulyka présben, ászpikkal.

Kappan nagyságú fiatal pulykát szépen előkészítünk, s nagyobb fazékba teszünk úgy, hogy a pulyka kényelmesen megfér benne; ehez még sárgarépa, vereshagyma, zöld petrezselyem, kevés szegfűbors, só és egész bors járul; két rész fehér húslével s egy rész fehér borral feleresztjük s enyhe tűznél lassan főzzük, míg jól kifőtt, de még nem hull szét; főzés közben habját leszedjük, hogy tisztán maradjon. Ha kifőtt, kiveszszük, mindentől jól megtisztítjuk s kihűtjük. Az ászpikot úgy készítjük el, amint azt a 331. sz. a. találjuk s abból lábasba vagy oly mély formába, a melyben a pulyka megfér, két ujjnyit öntünk, jégre teszszük és jól megfagyasztjuk, aztán a pulykát reáteszszük, de mellével a lábas feneke felé, ismét ászpikot öntünk reá, mintegy feléig s megfagyasztjuk; ha megfagyott, teletöltjük úgy, hogy a pulykát teljesen elfedje s jól megfagyasztjuk. Mielőtt feltálalnók, a lábast egy pillanatra meleg vízbe mártjuk s kendővel gyorsan leszárítjuk s tálra kiborítjuk.

318. Kocsonyázott borjúfej.

A borjúfejet közepén kettévágjuk és sós vízben zöld petrezselyemmel, sárgarépával, két fej vereshagymával, kevés czitromhéjjal megfőzzük addig, míg jól megpuhúl, aztán kivevén, hideg vízbe teszszük s egy ideig abban hagyjuk. A levest, melyben főzzük, kevés egész borssal és szegfűborssal s egy borjúlábbal addig főzzük, míg három decziliternyire fő el, aztán egy czitrom levét adjuk hozzá, szitán megszűrjük, s a mártást kissé félreteszszük. Ekkor kiszedjük a borjúfej csontjait, a húst hosszúkás darabokra vágjuk, formába teszszük, a mártást tiszta kendőn még egyszer átszűrjük s reáöntvén, hideg helyre állítjuk, míg kocsonyává lesz. Ha már megkocsonyásodott, kiborítjuk. Ezen borjúfejet a kirakott ászpikhoz is lehet használni.

319. Malacz-tokány.

3—4 hetes malacz apró falatokra felaprítandó s egy vízzel telt tálban készletben tartandó. Minden kiló malaczhúsra 3—4 deka friss szalonna apró koczkákra vágva kiolvasztandó addig, míg a tepertő zsemlesárgára pörkölődik. Minden kiló malaczhúsra egy-egy $1/2$

kávéskanálnyi fekete törött bors teendő a friss forró zsírba, melyben a tepertő is benne hagyandó, s utána a malaczhús a vízből kimarkolva azonnal a zsírba teendő, nehogy a bors megégjen. Ekkor a casserolt be kell fedni és a húst párolni hagyni. Egy félóra mulva, — mialatt ha a hús az eresztett levet elfőtte, zsírtalan húslével utána kell önteni, hogy a hús legalább jó negyedmagasságban mindig lében legyen, történik a megsózás, s ezzel egyidejűleg minden kiló húsra annyi apróra vágott zöld petrezselyem, a mennyit az öt újjal fel lehet venni, s minden 1 kiló malaczhúsra $1/2$ apró gerezd apróra vágott, vagy fa mozsárban eldörgölt fokhagymát adunk. Ezután addig kell párolni, míg a hús teljesen puhára nem párlódik. Közbe-közbe húslével felönteni. Ha a hús készre párolódott, a levét megkóstolni és a sózást, ha kevés volt, utána pótolni. Tálalás előtt 3—4 kiló húsra $1/2$ kávés kanál jó paprika és egy kis majoranna jöhet, mire még egyszer, de már fedő nélkül kissé sülni hagyjuk az egészet, s fél lére elfőzve tálaljuk, meleg tálba és melegített tányérokkal. (A paprika és majoránna nem mulhatatlanúl szükséges, sőt a nélkül a tokány, habár nem oly szép szinű, de jobb, különben ez kinek-kinek ízlése dolga.)

320. Hungária-szeletkék.

Friss libamájat a szitán áttörni, egy kevés sót és fűszert beletenni és jól összekeverni. Ezután egy fehér hagymát, egy kevés petrezselyem zöldjét és egynéhány nyers champignont finomra össze kell vágni, egy kevés vajban megpárolni; ha meghűlt, hozzá teszszük a libamáj-pureéhez és összevegyítjük. Most csináljuk a bélszín-szeletkéket. Megsózzuk és az egyik oldalra kenünk egy kevés pureét és beburkolva egy disznóhártyába, lábosba rakjuk és leöntjük egy kevés zsírral, és így 10—15 perczig a forró sütőben megsütjük. Minden szelet alá jön egy kerek Crouton, jó Scherry-sauce és mindegyikre egy caviárral töltött ajóka-tekercs.

321. Köményes fiatal sertés-czomb.

Fiatal gyönge disznóczombból a csontot kifejtjük anélkül, hogy a hús kétfelé legyen vágva, aztán a czombot szép gömbölyűre összekötjük, megsózzuk, azután sárgarépát, zellert, petrezselyemgyökeret karikába vágunk, borssal és meglehetős mennyiségű köménynyel együtt hosszú tepsibe sütni teszszük, és mikor barnúlni kezd, félliter vizet ráöntünk és jó puhára megpároljuk, aztán a párolt zöldséget áttörjük, s az áttörtet a tepsibe a pecsenye alá öntjük s a pecsenyét szép karikákba szelve a tál közepére rakjuk és a levet alá öntve, jó melegen tálaljuk.

322. Blaskovics-vesepecsenye.

Szép pihent vesepecsenyét kispékelünk, megsózzuk és félreteszszük. 20 deka vajat egy edényben felolvasztunk, kevert zöldséget karikákra vágunk s a vajba teszszük. Ezután a vesepecsenyét reá teszszük, letakarva addig párolni hagyjuk, míg a zöldség megsárgúlt; ha ez megtörtént, három babérlevelet, egy egész czitromnak a héját, egy gyömbért, kevés egész fekete borst a zöldség közé vegyítünk és $^1/_2$ liter vörös bort vízzel vegyítve aláöntünk s addig párolni hagyjuk, míg a vesepecsenye megpuhúl; ha esetleg a leve megsürűsödne, egy kevés bort utána önthetünk. Ha ezután a hús elég puha, kiveszszük, a levet szitán áteresztjük s így a húsra öntjük.

323. Sódar-cotelettek.

6 lat vajat, 4 tojás sárgáját, 6 lat áttört sült burgonyát, sót, kevés szerecsendiót, 10 lat apróra vágott főtt sódart együvé keverünk, hozzá adjuk a négy tojásnak jól vert habját, és az egészet egy kikent síma borító formába téve a sütő csőben szép pirosra megsütjük, tálra borítva, a tetején koszorúba tálaljuk a már megpárolt és sódarfarceból készített kis coteletteket. Külön csészében hozzá adunk madeira-mártást.

HATODIK OSZTÁLY.

Halak, békák, szárcsák, tekenősbéka.

324. Pisztráng kékre főzve.

A pisztrángokat, melyeket így elkészíteni akarunk, nem szabad a vízből előbb kivenni, mint mikor használni akarjuk; fejbe ütjük, felbontjuk és belsejét kiszedjük, gyorsan kimossuk, hogy vére kijőjjön és jó boreczettel lelocsoljuk. Aztán fele rész vízbe és fele rész boreczetbe sót, vereshagymát, babérlevelet, czitromhéjat és nehány egész borsot adunk s felfőzzük; ha forr, a pisztrángokat beleteszszük s ebben felforraljuk; aztán a tűztől elveszszük és még egyszer friss boreczetet töltünk reá, a pisztrángokat befedjük, s tetszés szerint hidegen vagy melegen adjuk fel az asztalra. Ha hidegen akarjuk feladni, levében hűtjük ki s eczettel és olajjal adjuk fel az asztalra.

325. Töltött pisztráng.

A pisztráng beleit kiveszszük, megköpölyözzük és megsózzuk, s darab ideig állni hagyjuk, aztán darab csukát, ennek szálkáit tisztán kiszedvén, kis fej vereshagymával, tejbe áztatott s kinyomott fél zsemlével, kevés czitromhéjjal és zöld petrezselyemmel apróra vágunk, sót és tört borsot is adunk hozzá, egy vagy két tojást ütünk reá s mindezt jól összekeverjük; a pisztrángokat kendővel leszárítjuk, a fentebbi tölteléket felkenjük reá, olvasztott vajjal bekenjük, zsemlemorzsával behintjük s vajjal bekent lábasba rakván, a sütőbe állítjuk, többször vajat öntünk reá, hogy szép színt nyerjenek, aztán vajjal bekent tálba teszszük, kevés tejfelt öntünk reá s még kissé felfőzzük.

326. Csuka szardellával.

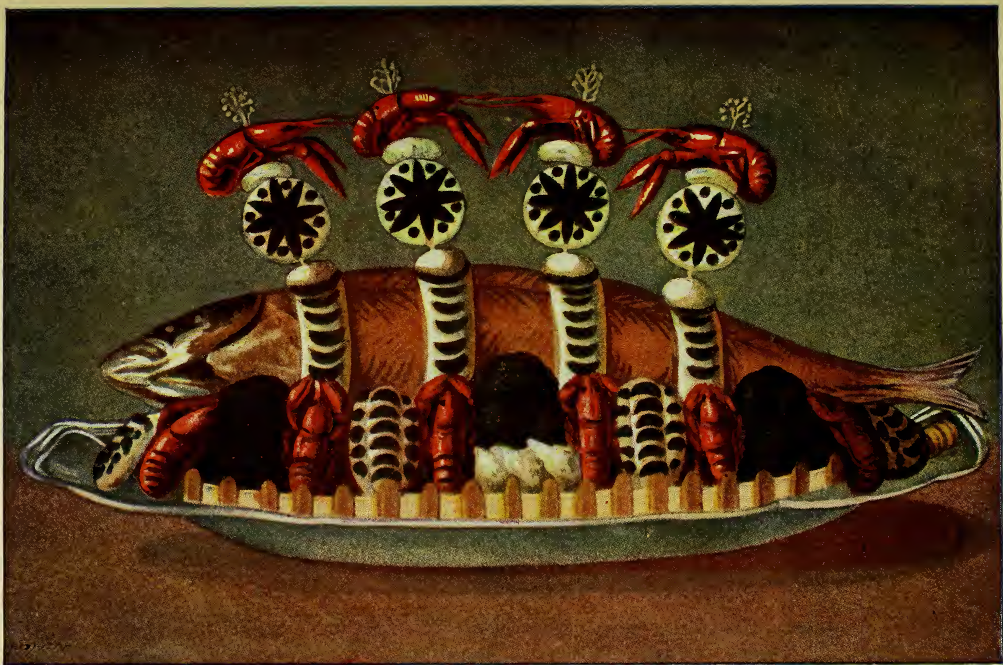
Nagy halból vagy két kilogrammnyi nagy közép darabot megsózunk s azt egy óráig állani hagyjuk, aztán a halat tiszta kendővel leszárítjuk, nyolcz szardellát, egy vereshagymát, zöld petrezselymet, s egy czitromhéjat vágunk össze apróra, kevés borsot adunk hozzá, jól összekavarjuk s az egész darab halat bekenjük vele, lábasba teszszük, három decziliter tejfelt öntünk reá s egy czitrom levét, néhány darab vajat és maroknyi zsemlemorzsát adunk hozzá, felűl parázst és jól kifőzzük, aztán tálra teszszük s a mártást reá öntjük.

327. Majonéz új módon.

8 tojás sárgáját, 8 evőkanál legfinomabb olajat, 8 evőkaná finom boreczetet czitromlével és kevés sóval egy kőedényben habosra verünk, az edényt bele állítjuk egy másik edény forró vízbe s a melyet tűzre állítunk, s mikor a víz az edény körűl forr, kavarjuk addig, míg a majonéz sürűsödni kezd, azután állítsuk hideg vízbe és kavarjuk mindaddig, míg egészen kihűl. Az így elkészített majonéz mindig sikerűl és egy negyed óra alatt készen van.

328. Töltött csuka.

Pikkelyétől megtisztított csukát hátán kettévágunk, s húsát a szálkával együtt mind kiveszszük, de a fejnek és farknak a gerinczen meg kell maradnia, valamint az egész bőrnek sértetlenűl kell maradnia. Most a szálkákat a húsból kiszedjük s ezt vereshagymával, zöld petrezselyemmel s nehány bőrétől és szálkájától megtisztított szardellával apróra vágjuk; reszelt, tejbe áztatott, kinyomott zsemlét, darab vajat, kevés szerecsendió-virágot, borsot, sót és



Lampel R. (Wodianer F. és Fiai) cs. és kir. udv. könyvkereskedés kiadása Budapesten. Wodianer F. és Fiai nyomása, Budapesten

Lazacz vagdalékkal.

három tojást adunk hozzá s oly simára összekavarjuk, mint a tészta. Most ezen töltelékkel a csukának bőrét egészen kitöltjük s aztán hátán összevarrjuk. Ekkor a csukát vajjal jól bekent serpenyőbe teszszük és szép aranysárgára megsütjük, ezalatt pedig öt vagy hatszor friss tejfellel vagy vajjal leöntjük. Ha megsült, a halat állva a tálra teszszük, s éles késsel szép egyenlően felvágjuk, a mártással leöntjük és vékony szeletekre vágott czitromhéjjal egyformán behintjük. A süllőt is ezen módon készítik, és ha pontyot akarunk így felhasználni, csak a tejfelnek és czitromhéjnak el kell maradnia, a miért is a halat sütés közben csak olvasztott vajjal öntözzük le.

329. Vegyes halétek.

Többféle halat, mint csukát, pontyot, kecsegét, tokot, vizát megtisztítunk és azokat félóráig sóban hagyjuk feküdni, aztán darabokra vágjuk, kevés sárga rántást készítünk, egy közepén ketté vágott vereshagymát teszünk bele, félig veres borral és félig vízzel feleresztjük, zöld petrezselymet, metélőhagymát, kevés czitromhéjat és szegfűborsot adunk hozzá, mártását jól elfőzzük, a halat beleteszszük és lassan kifőzzük, ha megfőtt, tálra teszszük, a mártást megszűrjük, de a melynek jól el kell főnie, s a tál szélére háromszögletű rántott zsemleszeleteket rakunk.

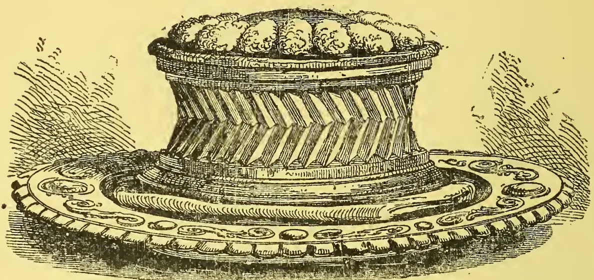
330. Csuka osztrigával.

Csukát vízben megfőzvén, tálra teszszük, aztán az osztrigákat kifejtjük s friss vajjal kissé pároljuk, hozzáteszszük a csukához, valamint tejfelt, czitromhéjat és egy czitromnak levét is hozzáadjuk, az osztrigák levét s kevés finom zsemlemorzsát is, és felforraljuk.

331. Kocsonyázott csuka vagy kecsege.

A megtisztított csukát vagy kecsegét egy óráig sóban hagyjuk feküdni; lábasba egy rész fehér eczetet és három rész vizet öntünk, vereshagymát, zöld petrezselymet, sárgarépát, czitromhéjat, egy-két szem borsot, szegfűborsot, babérlevelet s kevés kakukfüvet teszünk bele, a halat és két gyűrű megvert vizahólyagot hozzáteszünk s addig főzzük, míg jól megfő, de szét nem hull. Aztán kiveszszük és a mártást addig főzzük, míg a vizahólyag feloldódik. Aztán kendőt egy felfordított szék négy lábára kifeszítünk, a mártást reáöntjük s lassan átszűrjük, hogy szép tiszta legyen; a halat tálra teszszük, a mártást reáöntjük s hideg helyre állítjuk, hogy kocsonyává legyen.

A halnak hátát egész hosszában äszpikkal kirakjuk, két tojást keményre főzünk, székét kiveszszük s szitán áttörjük; a tojásfehéréből



finom szeleteket vágunk s kis kiszúróval félholdakat csinálunk belőle s ezzel az egész halat tetszésünk szerint feldiszítjük.

332. Sült csuka mártással.

Másfél kilogrammos csukát megtisztítunk és megsózunk, s azt egy óráig úgy hagyjuk. Aztán négy szardellát, kevés petrezselymet, fél fej vereshagymát apróra vágunk össze, darab vajat elverünk, a vagdalékot beleteszszük, jól elkavarjuk s ennek felével bekenjük a hal belső részét s összepeczkelvén, szépen megsütjük. Sütés közben tejfelt és a vagdalék megmaradt részét öntjük reá s ha megsült, tálra teszszük s a mártást alá.

333. Tépett csuka savanyú káposztával.

A káposztát közönségesen elkészítvén, kevés vereshagymával berántjuk s a mártással elfőzzük. A csukát sós vízzel leforrázzuk, szálkáit kiszedjük s kis darabokra tépjük; kevés vajat felolvasztunk, két fej laskaformára vagdalt vereshagymát teszünk bele és szép sárgára megpirítjuk. Aztán több kanál tejfelt, kevés vajat és egy részt a tépett csukából tálra teszünk, megsózunk, erre a pergelt vereshagymából teszünk, aztán ismét három-négy kanál tejfelt, egy kanál zsemlemorzsát, ismét a halból és így tovább, míg mindent beraktunk. Az utolsó sort tejjel és párolt hagymával leöntjük, a zsemlemorzsára nehány darab vajat teszünk, a sütőbe állitjuk s negyedóráig felfőzzük s a káposztával együtt feladjuk az asztalra. A tokot épen úgy készítjük el, csakhogy előbb vízben kell állania.

A sós vízben csak nehány pillanatig lehet főzni, szintúgy a tálon, miután főzés közben megkeményedik.

334. Csuka vágott mártással.

Darab csukát sós vízben megfőzünk, szálkáit kiszedjük s kevés káprival és két szardellával apróra vágjuk össze, darab vajat felolvasztunk, a vagdalékot kevés tört borssal együtt beleteszszük s jól pároljuk. Ha megpárlódott, tiszta borsóvízzel és kevés eczettel feltöltjük s felfőzzük. Aztán egy egész csukát megtisztítunk és megsózunk, lábasban darab vajat felolvasztunk, a halat beleteszszük s addig pároljuk, míg minden oldalról megpárlódott, a mártást a vagdalékkal együtt reáöntjük, s még kissé felfőzzük.

335. Forrázott csuka tormával.

Szép két kilogrammos csukát megsózunk, s azt egy óráig a sóban hagyjuk. A halat egészben hagyhatjuk, vagy darabokra vághatjuk s aztán lábasba teszszük, egy rész fehér eczetet és három rész vizet öntünk reá, mindenféle gyökereket, czitromhéjat, vereshagymát, néhány egész borsszemet adunk hozzá s lassan kifőzzük. Ha meg van főve, a főzetből tüstént a tálra teszszük, jó rész reszelt tormát hintünk reá, aztán azon forró léből öntünk reá keveset, melyben a hal főtt. Más tállal befedjük, egy ideig befedve hagyjuk s aztán feladjuk az asztalra.

336. Csuka tejfeles tormával.

Ha a halat letisztítottuk és felbontottuk, a vértől egészen megtisztítjuk, megsózzuk s egy ideig állani hagyjuk; kevés sárgarépát petrezselyemgyökérrel, két fej vereshagymával, melyeket négy részre vágunk, sós vízben megfőzünk, aztán egy fél elreszelt tormagyökeret lábasba teszünk, kanálnyi lisztet adunk hozzá, darab vajat teszünk bele s egy kanállal azon léből, melyben a hal főtt, a tormát kissé felfőzzük, a halat tálra teszszük s a mártást reá.

337. Csuka szardellával tűzve.

A csukát, mint rendesen, megtisztítjuk, felbontjuk és tisztán kimossuk s csak igen keveset sózzuk meg. Aztán kimosott szardellákat tisztítunk meg szálkáiktól s hosszúkásra vagdaljuk, mint a szalonnát s a csukát azzal két sorban megtűzzük; serpenyőbe darab vajat teszünk, három kanál tejfelt s egy czitrom levét s a halat ezzel a tűzés alatt többször megöntözzük. Ha megsült, tálra teszszük, még

kanálnyi tejfelt és kis darab vajat teszünk hozzá, felfőzzük, a halra öntjük és hosszúkásra vagdalt czitromhéjat hintünk reá.

338. Ponty cseh módra.

Szép pontyot tisztán kimosunk, felbontunk, s vérét fazékban megszedjük, kevés eczetet öntünk a halba, hogy minden vér kijőjjön belőle, megfőzzük, a főzetet lábasban csináljuk, két rész sert és egy rész eczetet teszünk bele, valamint hosszúkásra vagdalt petrezselyemgyökeret, vereshagymát, zellert, babérlevelet, kakukfüvet, néhány szem egész borsot, szegfűborsot, szegfűszeget, czitromhéjat, darab czukrot s néhány dióbelet; befedjük és egy óráig főzzük. Azután marok fekete kenyérmorzsát vajban megpirítunk, beleteszszük, a vért is hozzá, a halat darabokra vágjuk s beleteszszük a lébe; ha a mártás még híg, kevés reszelt mézes-kalácsot lehet hozzáadni. Ha a hal jó negyedóráig főtt, készen van, ekkor tálra teszszük, a mártást reászűrjük s feladjuk az asztalra.

339. Ponty kékre főzve.

A pontyot felbontjuk, kimossuk, darabokra vágjuk s forró eczettel leöntjük, hogy szép kék legyen. A főzetet eczetből és vízből csináljuk, hogy jó savanyú íze legyen, nehány szegfűszeget, egész borsot, czitromhéjat, petrezselyemgyökeret és sót adunk hozzá, felfőzzük, a halat beleteszszük, befedjük és lassan főzzük; ha kifőtt, itatós papírt teszünk reá s darabig állani hagyjuk, aztán tálra teszszük s arra tépett zöld petrezselymet, vagy a tál szélét rakjuk ki vele. A tükrös ponty legjobb ehhez, mivel kevés pikkelye van; hidegen, eczettel és olajjal is lehet adni.

340. Ponty zöld mártással.

A pontyot, miután előbb egy óráig sóban feküdött, fele rész eczetből, fele rész vízből álló főzettel, melybe borsot, szegfűborsot s kakukfüvet főztünk, leforrázzuk s aztán kihűtjük. Maroknyi zöld petrezselymet s ugyanannyi turbolyát puhára főzünk, s jól kinyomjuk a vizét; öt vízben áztatott szardellának szálkáit kiszedjük s hasonló mennyiségű káprival, valamint három keményre főzött tojással mozsárban finoman összetörjük s szitán áttörjük, néhány kanál finom táblaolajjal és eczettel jól elkeverjük s reáöntjük a tálra.

341. Ponty kocsonyázva.

Szép darab pontyot darabokra vágva megsózunk. Aztán főzetet készítünk következő módon: Két decziliter fehér boreczetet,

másfél liter vizet, babérlevelet, sárgarépát, czitromhéjat, egész borsot, apró darabokra vágott vereshagymát, 3—4 szegfűszeget, két dekagramm vizahólyagot lábasba teszünk és mindezt lassan főzzük; aztán a halat beleteszszük s megfőzzük, tálra teszszük, a főzetet leszűrjük s kihűtjük. Ekkor két egész tojást ütünk a főzetbe héjával együtt, s ismét parázsra állítjuk, s még kissé lassan forraljuk. Kendőt feszítünk ki egy felfordított szék lábaira, a főzetet vigyázva reáöntjük s lassan átszűrjük, hogy tiszta legyen; aztán felét lábasba vagy formába öntjük s meghagyjuk aludni, tengeri rákokkal kirakjuk, a halat reáteszszük s azután a főzet másik felét öntjük reá, megfagyasztván, kiborítjuk s feladjuk az asztalra.

342. Ponty kocsonyázva cseh módra.

Eleven másfél kilogrammos pontyot megtisztítunk, aztán felvágván, vérét fazékba, melyben fél kávés csészényi erős eczet van, gondosan megszedjük. A halat nagy darabokra vágjuk, megsózzuk s félreteszszük. Aztán nagy sárgarépát, egy fej spanyol hagymát, petrezselyemgyökeret és egy kis darab zellert finom laskára vágunk és tiszta serpenyőben lángtűznél folytonos kavarás közben szép sárgára megpirítjuk; ha ez megtörtént, lábasba teszszük, egy liter forró sert, jó kanál mézet öntünk reá, nehány szegfűszeget, szegfűborsot s durván megtört borsot adunk hozzá, s egy fél czitromnak héját hosszúkásra vágva, a halat beleteszszük, kis kávés csésze eczetet öntünk hozzá s a halat jól megfőzzük. Most a haldarabokat mély tálba teszszük, de a fejét tovább főzzük; másik lábasban két jó kanál mézet vagy czukrot megbarnítunk és ha szépen megbarnúlt, maroknyi durván összetört dióval és a ponty félretett vérével együtt a mártásba teszszük, még néhányszor felfőzzük, aztán a halra öntjük s hideg helyen megfagyasztjuk.

343. Ponty sóskamártásban.

Miután a pontyot megtisztítottuk, hosszában mindkét oldalán bevágunk anélkül, hogy egészen átvágnók, megsózzuk, olvasztott vajjal bekenjük, rostélyon megsütjük s vajjal többször megöntözzük; ha szépen megbarnúlt és átsült, tálra jó sóskamártást teszünk s a halat reá.

344. Menyhal osztrigával.

Ha a menyhalakat felbontottuk, megsózzuk és kipeczkezzük, hogy formájukat megtartsák s jó velősen megfőzzük. Az osztrigákat

kagylóikból kifejtjük, átfőzzük, megvagdalt csukamájat adunk hozzá, s mindkettőt együtt vajban pároljuk, aztán maroknyi zsemlemorzsát vajban megpirítunk, két szedőkanál borsólevet öntünk reá s egy czitrom levét és héját és két kanál tejfelt adunk hozzá. A menyhalakat tálra rakjuk, a mártást reáöntjük, egyszer felforraljuk s feladjuk az asztalra.

345. Rántott menyhal mártással.

A menyhalakat felbontjuk, megsózzuk és kipeczkezzük, hogy alakjuk szép kerek maradjon, kissé a sóban hagyjuk feküdni s leszárítjuk, liszttel behintvén, szépen kirántjuk, czitromlevet nyomunk reá, tejfelt, vajban pirított zsemlemorzsát, kevés vajat, s apróra vágott czitromhéjat s kevés borsólevet adunk hozzá, s még kissé párolván, feladjuk az asztalra.

346. Menyhal kifejtett kagylócskákkal és szarvasgombával.

Szép menyhalat felbontván, azt kimossuk, megsózzuk s koszorút képezünk belőle, aztán darab vajat felolvasztunk, két kis kanál lisztet kavarunk bele, fél vereshagymát, darab czitromhéjat adunk hozzá, s borsóvízzel, melyben gyökereket is főztünk, feleresztjük, a menyhalat beleteszszük s felfőzzük, de úgy, hogy egészben maradjon, ekkor le kell szűrni a mártást, kis czitromnak levét hozzáadni s még kissé felfőzni. E közben 25 kagylócskát kifejtünk, 6—8 szarvasgombát levelekre vágunk, friss vajjal és finomra vágott zöld petrezselyemmel pároljuk; aztán fél kávés csésze jó bort, 3—4 kanál tejfelt, a kibontott kagylócskákat hozzáadjuk s együtt néhány perczig felpároljuk, kis csuporban két tojásszéket jól elhabarunk, a menyhal mártását hozzáadjuk, a csuprot parázstűzre állítjuk s a mártást folytonos kavarás közt megszűrjük. A menyhalat a tál közepére teszszük, a kevés mártást reá s a kagylócskákból és szarvasgombából, melyeknek ugyan mártásuk nincs, de szárazaknak sem szabad lenniök, koszorút készítünk a menyhal befoglalására.

347. Tűzött harcsa.

Nagy darab harcsát kimosva, megsózva és egy óráig a sóban hagyva, öt-hat sorban finomra vágott szalonnával megtűzünk; lábasba teszszük, nehány szelet borjúhúst, nehány darab sonkát, egy csomócska petrezselymet, metélő-hagymát, egész borsot, két decziliter fehér bort s ugyananyi vizet öntünk reá, befedjük és lassan főzzük. Ha a hal megfőtt, kiveszszük, a mártást szitán átszűrjük,

a zsírtól megtisztítjuk és addig főzzük, míg két decziliternyire elfőtt, aztán a halat ismét beleteszszük, hogy egészen átmelegedjék, kitálaljuk, s a mártást reáöntjük.

348. Süllő zöld petrezselyemmel.

Süllőt megtisztítunk, egy óráig sóban hagyjuk feküdni, sós vízben különféle gyökerekkel megfőzzük, de minek elővigyázattal kell történnie, hogy szét ne hulljon; aztán hosszú tálra teszszük, finom zsemlemorzsával behintjük, tiz dekagramm vajat felolvasztunk, apróra vágott zöld petrezselymet teszünk bele s leöntjük vele a halat. A tál szélét vajban pirított apró burgonyával lehet kirakni.

349. Süllő majonézzel.

Vagy másfél kilogrammos süllőt megtisztítva, két újjnyi széles szeletekre vágunk, aztán sót és borsot hintünk reá s olvasztott vajban pároljuk s hideg helyre teszszük. Használat előtt a halszeleteket koszorú alakjában tálra rendezzük, s következő majonézzel öntjük le: Négy főzött tojásszéket szitán áttörünk, tört jégben kávés pohár friss aixi olajjal, egy kis czitrom levével, szedőkanálnyi ászpikkal és kevés eczettel simára elhabarjuk; ha, a mint fentebb említettük, evvel a haldarabot bevontuk, a tál szélét vagy apróra vágott ászpikkal, vagy kis fánkalakúakkal rakjuk ki.

350. Sült czompó mártással.

Nagy czompót megtisztítva, hosszában levágunk, de nem keresztűl, hogy egészben maradjon, azt tört borssal vegyített sóval megsózzuk, olvasztott vajjal bekenjük, s rostélyon megsütjük. Ha átsült, tálra teszszük, nehány darab vajat reá, két decziliter tejfelt öntünk felibe s egy czitrom levét, valamint apróra vágott czitromhéjat, kevés káprit, nehány marok zsemlemorzsát és nehány darab vajat adunk hozzá, felül parázst, felfőzzük és feltálaljuk.

351. Czompó borral.

Nagyobb fajta czompót megtisztítunk és azt nem egészen keresztűl bevágjuk, megsózzuk s egy óráig a sóban hagyjuk, aztán hosszú lábasba teszszük, kevés zöld petrezselymet, metélő-hagymát, öt-hat csiperkegombát vágunk össze finomra és ezt tört borssal és tojás nagyságú darab vajjal egyszerre a lábasba teszszük. Aztán két decziliter fehér bort öntünk reá, a lábast befedjük, felűl parázst

teszünk s kifőzzük, többször kanállal mártást öntünk reá ; ha egészen kifőtt, tálra teszszük s a kevés mártást alá.

352. Tok frikasszirozva.

Darab vajat elolvasztunk, tele kanál lisztet megpirítunk benne, négy részre vágott vereshagymafejet s czitromhéjat adunk hozzá, borsóvízzel feltöltjük s elfőzzük. Aztán egy czitromnak levét belenyomjuk s a megtisztított tokot ezen mártásban főzzük, de úgy, hogy szét ne hulljon. Mielőtt a tokot asztalra adnók, két tojás-széket ütünk fazékba, jól elhabarjuk, a mártást reászűrjük, parázstűzre állítjuk, folytonosan kavarjuk, míg elkezd sürűdni, a kitálalt tokra öntjük s gyorsan feladjuk.

353. Tok czitrommártásban.

A tokot, miután megtisztítottuk és megsóztuk, félóráig a sóban hagyjuk ; lábasban darab vajat elolvasztunk s abban két tele kanál lisztet megpirítunk, négy részre vágott vereshagymát beleteszünk, borsóvízzel feleresztjük, a tokot bele s addig főzzük, míg egészen kifőtt, kevés czitromhéjat is adunk hozzá s mielőtt feltálalnók, egy czitrom levét facsarjuk reá.

354. Tőkehal szardellával.

Egy kilogramm tőkehalat sós vízben megfőzünk, nyolcz szardellát, zöld petrezselymet, kevés káprit apróra vágunk össze, tálra nehány darab vajat teszünk s egy-két kanál tejfelt, valamint a vagdalt hozzávalókból, a tőkehalat kis darabokra tépjük, s ebből egy sort rakunk a tálra, aztán egy sort a fentebbiből kevés zsemlemorzsával, nehány kanál tejfelt és egy-két darab vajat, s ily módon folytatjuk, míg a tál tele lesz ; az egészet zsemlemorzsával behintjük, tejfelt és vajat reá, a sütőbe állítjuk és szép sárgára sütjük.

355. Paprikás-hal szegedi módon.

Vereshagymát és paprikát pirítunk meg zsírban, négy deczi-liter vizet öntvén reá, avval felforraljuk, a halat besózva beleteszszük s félóráig főzzük. Kavarni kanállal nem szabad, hanem hogy oda ne égjen, néha-néha fel kell rázni.

356. Szegedi paprikás-hal más módon.

Az igazi halpaprikást csak eleven halból ajánlom készíteni, mert csak úgy nyeri meg hires, különleges ízét. Azért tehát ne is

reménykedjék tökéletes halpaprikás előállításában az, a kinek teljesen friss hal nem áll rendelkezésére. Vegyünk egy kisebb darab kecsegét, egy kis harcsát és egy potykát; ezeket tisztítsuk meg kivül jól késsel, a melyik halnak pikkelyes a bőre, arról azt szedjük le; a mely hal pedig síma bőrű, az olyanról a nyálkás részt kell késsel levakarni. Minden halat a hasánál vágjuk fel; a belét vessük ki és az egész halat vagdaljuk fel két ujjnyi darabokra. Egy lábasba tegyünk három kisebb halhoz, 3 fő vékony laskára vágott vereshagymát. Ehhez a halhoz zsír nem kell. E halat megsózva, tegyük hagymára, hintsük be egy bádogkanál igen szép, piros szegedi paprikával és öntsünk reá annyi vizet, a mennyi a halat ellepi, azután tegyük gyors-(láng-)tűzre, fedjük be és meg se kavarjuk addig, amíg ki nem tálaljuk, mert kavarás közben szerte-szét omolna az igen gyorsan fövő, gyenge húsú hal. Husz perczig kell neki főni és akkor készen van. Tálaláskor használjunk mély tálat, a melybe gyorsan egyszerre borítsuk ki a halat, hogy széjjel ne hulljon a húsa. Kanalat is adjunk e paprikás mellé.

357. Szegedi harcsás leves.

A káposztát egy óráig főzvén, híg rántást készítünk s abban vereshagymát és paprikát pirítunk meg, s a káposztát feleresztjük, a harcsát megtisztítván kimossuk, felvagdaljuk s beleteszszük; együtt főzzük egy ideig, de úgy, hogy ne legyen igen sűrű s elég leve maradjon.

358. Halleves halászosan.

Vegyünk egy kiló halat (legjobbak csontos részei, úgymint: feje és farka) harcsa- és pontyból, vagy esetleg többféléből. Metéljünk vékony hosszú szeletekre három szál gyökeret, egy szál répát, tegyük a levesfőzéshez alkalmas fazékba s főzzük mindaddig, míg a zöldség megpuhúlt. Ekkor a halat összevagdalva, rakjuk a fazékba, töltsünk rá annyi eczetet, hogy savanyú legyen s hagyjuk a halat főni. Tegyünk egy lábasba zsírt s ha forró, egy kanál liszttel pirítsuk zsemlesárgára, adjunk hozzá 2 fej finomra vágott vöröshagymát, kis kanál tört paprikát, kevés babérlevelet és szemes borsot s ha meghervadt, a hallével föleresztve, kis ideig forraljuk; ha a hal megfőtt, egy kis tejfölt beletéve, ismét fölforraljuk s aztán föltálaljuk.

359. Béka frikasszirozva.

Lábasban darab vajat felolvasztunk, kanálnyi lisztet, valamint fél vereshagymát adunk hozzá s csak egy perczig pirítjuk meg, hogy

meg ne barnúljon, borsóvízzel feleresztjük, kevés czitromhéjat adunk hozzá s egy ideig főzzük; aztán a békákat beleteszszük, kanálnyi tejfelt adunk hozzá s még kissé főzzük, aztán kis csuporba két-három tojás-széket, kávés-kanálnyi hideg vizet s egy czitrom levét teszszük, a mártást reászűrjük, a meleg konyhán még egy ideig habarjuk, a békákra öntjük s tüstént feladjuk.

360. Béka kucsma-gombával s rákfarkkal.

A békákat megfehérítvén, hideg vízbe teszszük, aztán kevés vajas mártást készítünk; előbb tisztán kimosott kucsma-gombát vajban zöld petrezselyemmel párolunk, azt vajas mártásba teszszük, a békákat jól kinyomjuk s ezeket is beleteszszük, valamint a kibontott rákfarkakat, még kissé felforraljuk, kitálaljuk, s a rákfarkakat a tál szélére rakjuk.

361. Béka petrezselyem-mártásban.

Miután a békákat kellőleg megtisztítottuk és kiáztattuk, előlábaikat levágjuk, hátsó lábaikat egymásba dugjuk, megsózzuk; aztán darab vajjal mártást készítünk kanálnyi lisztből és apróra vágott zöld petrezselyemből, kevés borsólevet öntünk reá, a békákat beleteszszük, evvel felfőzzük s feladjuk az asztalra.

362. Töltött rák.

A rákokat sóval, zöld petrezselyemmel és köménymaggal megfőzzük, megtisztítjuk és kifejtjük, kevés rizst párolunk vajban, apróra vágott zöld petrezselyemmel 30 rákfarkat durván összevágunk s kevés sóval hozzá adjuk, kihűtjük s aztán egy tojásszékkel és három kanál tejfellel jól elkeverjük, a rákhéjakat megtöltjük vele, alsó részét ismét felteszszük, hogy egész rák alakja legyen, a héját jól összenyomjuk, tálra teszszük, hat kanál tejfelt, nehány kanál fehér bort s köménymagot adunk hozzá, a rákot alá, felűl parázst, felfőzzük, s az étel készen van.

363. Párolt rák.

A rákokat tisztán kimossuk, darab vajat felolvasztunk, apróra vágott zöld petrezselymet és fokhagymát adunk hozzá s a rákokat

beleteszszük, megsózzuk és egy ideig pároljuk, aztán nehány kanál tejfelt és fehér bort adunk bele s addig pároljuk, míg a rákok pirosak lesznek.



364. Szárcsa barna mártásban.

A szárcsákat — bőrüket lehúzván — több részre vágjuk, nehányszor kimossuk és következő módon páczot készítünk: Fele eczet- és fele vízbe kakukfüvet, czitromhéjat, vereshagymát és sót teszünk; ha a pácz forr, a szárcsát beleteszszük s puhára pároljuk. Aztán barna mártást készítünk hozzá; lábasban kevés vajas rántást készítünk s félig azon páczczal, melyben a szárcsa főtt, félig borsólével felereszt-

jük, felfőzzük, aztán borral higítjuk, a szárcsákat beleteszszük s még egy ideig felpároljuk. A mártást szitán átszűrjük, a szárcsákat kitálaljuk s a barna mártást reá öntjük.

365. Szárcsa más mártásban.

Ha a szárcsa bőrét lehúztuk, több részre vágjuk s jól kimossuk; lábast vajjal bekenünk, sárgarépát, petrezselyemgyökeret, spanyol hagymát, czitromhéjat, szegfűborsot és babérlevelet adunk hozzá, a szárcsát reá s pároljuk; eczetet, borsóvizet öntünk reá s felfőzzük, sárga rántást készítünk, a párolt szárcsát mártással, kevés borral együtt hozzáöntjük, felforraljuk s kitálalván, a mártást reá öntjük.

366. Tekenősbéka vérmártásban.

A tekenősbékát, ha elvérzett, hideg sós vízben a tűzhöz teszszük, vérét csészében félreteszszük; a teknősbékát addig főzzük, míg héját föl lehet nyitni; ezt többször meg kell kisérleni. Aztán a békákat a két teknőből kiveszszük, külső bőrüket tisztán lehúzzuk s tetszés szerinti darabokra osztjuk. Vajjal kevés barna mártást készítünk, fél fej szegfűszeggel megtűzött vereshagymát teszünk bele, hallevessel vagy azzal a vízzel, melyben a teknősbéka főtt, feleresztjük; kevés czitromhéjat és egy fél czitromlevét adjuk hozzá, a tekenősbékát beleteszszük, még egy ideig főzzük, s készen van.

367. Rántott tekenősbéka.

Miután ezt is, mint azt előbb elmondottuk, megfőztük, megtisztítottuk és szétosztottuk, nehány tojást ütünk le, s ebbe a tekenősbékát belemártjuk, finom zsemlemorzsával behintjük és friss zsírban kirántjuk. Kirántott zöld petrezselyemmel ékesítve adjuk az asztalra.

368. Tekenősbéka czitrom-mártásban.

Ha a teknősbékát megfőztük, négy részre vágjuk; darab vajat elolvasztunk s kanálnyi lisztet pirítunk meg benne, borsóvízzel feleresztjük, fél fej vereshagymát teszünk bele, melyet tálalás előtt ismét kiszedünk, s az egészet elfőzzük. Most a mártást megszűrjük, czitromhéjjal és lével fűszerezzük, kevés tejfelt adunk hozzá, a tekenősbékát beleteszszük, nehány perczig abban felfőzzük és csinosan kitálaljuk.

369. Vagdalék tekenősbékából.

A teknősbékát sós vízben addig főzzük, míg megpuhúl, aztán teknőjét két részre törjük, a főzött teknősbékát kiveszszük, lábairól és a többi részeiről a fekete bőrt tisztán lehúzzuk, belét és máját vigyázva kiveszszük, nehogy az epe szétnyomódjék; aztán a tekenősbékát négy részre vágjuk, kevés vajas mártást készítünk, melyet borsóvízzel eresztünk fel. Aztán darab vajat felolvasztunk, ebben zöld petrezselymet, két decziliter zöld borsót, 12 apróra vágott csiperke-gombát, 15—20 rákfarkat párolunk; ha mindezt megpároltuk, hozzáadjuk a tekenősbékához s együtt jól elfőzzük. Csak kevés mártásnak kell lenni, ha az asztalra adjuk. Irósvajas tésztából készült koszorúval lehet befoglalni.

370. Tekenősbéka tulajdon héjában.

A tekenősbékát sós vízben jó puhára főzzük, teknőjét felnyitjuk s a békákat kiveszszük, négy részre osztjuk, levét, melyet teknőjében találunk, félreteszszük, az epét a májtól gondosan elválasztjuk, nehogy szétnyomódjék. Aztán nehány darab vajat teszünk a a teknőbe, a benne talált levet hozzáadjuk, a bőrétől megtisztított békát beleteszszük, kevés zsemlemorzsát, nehány darab vajat, vágott czitromhéjat és czitromlevet adunk hozzá, lábasba teszszük, felűl parázst, jól fölforraljük s készen van az étel.

HETEDIK OSZTÁLY.

A különböző tésztákról, vajastésztákról, porhanyó tésztákról és pástétomról.



371. A vajastészta készítése, melyet mindenféle koszorúhoz, befoglaláshoz, pástétomhoz lehet használni.

Huszonnyolcz dekagramm lisztet a gyúródeszkán megsózunk, tojást ütünk bele, két kanál tejfelt, kanálnyi fehér eczetet, vagy két

kanál bort adunk hozzá; ha még nem eléggé nedves, kevés vizet adhatunk hozzá; a tésztának valamivel keményebbnek kell lennie, mint a közönséges rétesnek való tésztának. Ezen tésztát addig gyúrjuk, míg a kéztől elválik, akkor kerek czipócskát csinálunk belőle, de még e gömbölyítésnél is gyúrjuk s aztán kendővel betakarva negyed óráig pihenni hagyjuk, aztán késfok vastagságnyira kinyújtjuk, huszonnyolcz dekagramm vajat jól kigyúrunk, abból széles lapot készítünk, ezt a tészta közepére helyezzük, aztán a tésztát négy oldalról reáborítjuk, a gyúródeszkát kissé behintjük liszttel, a tésztát nyújtófával leverjük s oly vékonyra nyújtjuk, a mint csak lehet. Aztán ugyanazon oldalra négy részben felhajtjuk s a lisztet róla lehintjük. A liszttel való behintésnél azonban arra kell ügyelni, hogy a lehető legkevesebb liszt jőjjön hozzá. Hogy pedig a tészta oda ne ragadjon, könnyedén kell azt nyújtani, aztán negyedóráig állani hagyjuk, hüvös helyre, meleg időben két tál közé jégre teszszük, újra kinyújtjuk, ezt háromszor ismételjük, negyedszer csinálhatunk belőle a mi tetszik.

372. Vajastészta más módon, mely az előforduló más tészták kibélelésére alkalmas.

A gyúródeszkán 28 dekagramm lisztet megsózunk és két részre osztunk, az egyik feléből könnyű, a rétes-tésztánál keményebb tésztát készítünk, ehez egy tojássárgát, tele kanál tejfelt és fél czitrom levét veszszük s ezt addig gyúrjuk, míg a kéztől leválik, ekkor czipóvá alakítván, félreteszszük; a lisztnek másik felébe 28 dekagramm vajat teszünk és ezt liszttel a nyújtófával addig nyújtjuk, míg a vaj és a liszt egészen egyesül. Ekkor a tésztát késfok szélességnyire kinyújtjuk, a vajat szinte hosszúkás darabra, s azt a tészta közepébe teszszük, a tésztát erre négy oldalról felhajtjuk, nyujtófával szélesre verjük s a lehető legfinomabbra kinyújtjuk, aztán ismét összehajtjuk, ezt háromszor ismételjük, de az áthajtásnál minél kevesebb lisztet hintsünk reá, negyedszer vékonyra nyújtjuk és így tetszés szerint használjuk.

373. Jó házi irósvajas tészta.

Negyed kiló liszthez negyed kiló kemény friss írósvajat veszünk s a lisztnek felét a vajjal, kevés sóval sodrófával összesodorjuk tésztává. Mikor finoman össze van dolgozva, tányér nagyságúra kinyújtjuk és jégre teszszük; a liszt felét kevés sóval, egy kanál porczukorral, egy diónyi vajjal, kávéskanál rummal, négy tojás sárgájával s annyi tejjel, amennyit felvesz, rétestésztát gyúrunk, mind-

addig dolgozzuk, mígnem apró hólyagok vannak rajta s a deszkától felválik, mi annak a jele, hogy jól ki van dolgozva. Kiczipózzuk s egy óráig pihenni hagyjuk. Ezután a tésztát jó vékonyra kisodorjuk, a vajas tésztát bele teszszük s vele együtt jó vékonyra kinyújtjuk; ekkor, mint az asztalkendőt szokás, összehajtjuk s félóráig pihenni hagyjuk hideg helyen, háromszor nyújtjuk ki félóránként, s ekkor tüzes késsel tetszés szerint elvagdaljuk, tojással bekenjük s hámozott tört czukros mandulával bőven behintjük s gyors tűznél kisütjük; lehet belőle apró kifliket, crémes bélest is készíteni.

A friss sertéshájjal épp ilyen tésztát készíthetünk. A háját hat napig kell hideg friss vízben áztatni.

374. A porhanyó tészta készítésmódja.

Huszonnyolcz dekagramm lisztbe, azt kissé besózva ugyanannyi vajat szeldelünk, a vajat a nyújtófa segélyével a liszttel összedolgozzuk, de kézzel nem szabad megérinteni, két tojás-széket, tele kanál bort és annyi tejfelt adunk hozzá, hogy elég nedves legyen; nagy késsel jól megdolgozzuk, hogy minden jól elegyüljön. A tésztát, melynek keménynek nem szabad lennie, háromszor és oly vékonyra, mint csak lehetséges, kinyújtjuk, ugyanazon oldalra négy részben felhajtjuk, több lisztet nem hintünk reá, mint a menynyi okvetlen szükséges. Erre a tésztát tetszésünk szerint használhatjuk. Megjegyzendő, hogy a porhanyós tésztához lágy vajat kell venni.

375. Az élesztős, írós-tészta.

Egy kiló finom liszthez vegyünk 6 egész tojást, 3 deka élesztőt, 2 kanálnyi czukorport és egy kávéskanálnyi sót. A felsorolt anyagokat keverjük össze jól és tegyünk bele annyi meleg (de nem forró) tejet, hogy a tészta sem nagyon kemény, sem nagyon puha ne legyen. Miután jól elgyúrtuk, hagyjuk kissé kelni és mikor a tészta terűlni kezd, nyújtófával nyújtsuk egy újjnyi vastagra. E tésztát kenjük be jó irósvajjal, hajtogassuk be a négy sarkát úgy, hogy a közepén a négy szeglet találkozzék és hagyjuk újra pihenni 10—15 perczig. Pihenés után megint nyújtsuk el és ismét kenjük be vajjal. Végűl, miután kissé kelt, még egyszer el kell nyújtani, ezuttal már alig kis újjnyi vastagságúra. A tésztából szabdaljunk rövid, alig egy arasz hosszúságú, két újjnyi széles rudacskát. Minden egyes rudacskát be kell kenni tojással és be kell hinteni mandulával is. Görbe írós tészta pléhre vagy lapos tepsire téve, süs-

sük azonnal rendes tűzön, — kelés nélkűl, mert csak így lesz szép réteges.

376. Vajas pástétom vagdalékkal.

Olyan vajas tésztát készítünk, a minő a 372. sz. a. le van írva s körülbelül késfoknyira kinyújtjuk. Akkor kerek vagy négyszögletes darabot vágunk ki abból, s külső szélétől egy újjnyi szélességre tojásfehérrel bekenjük, a másik darabot hasonlóan kinyújtván, reáteszszük. Ha a lap kerek, kis fánkszúróval forintos nagyságú darabkákat metszünk ki, azokat aztán a pástétom szélére rakjuk, de mégis úgy, hogy a második darab mindig az elsőnek felét takarja el; ha pedig négyszögletes, úgy meleg késsel két újjnyi szélességű szalagot vágunk a tésztából s azt teszszük a szélére s mindegyik szögleten szépen levágjuk. A pástétom közepébe meleg késsel kerek ivópohár nagyságú bevágást teszünk, a tésztából kettős gombot teszünk reá, a pástétomot tojásfehérével bekenjük s a kemenczében szépen kisütjük. Ha kisült, éles késsel kivágjuk a bevágott fedőt s azt óvatosan, nehogy széthulljon, elveszszük; a tésztát, mely a két darab között szalonnásan oszlik szét, késsel gyorsan kifejtjük s a pástétomot a már elkészített vagdalékkal megtöltjük. A vagdalék következő módon készül: 28 dekagramm borjúhúst, 3—4 borjúkedeszt megfőzünk s hat csiperke-gombát apróra vágott zöld petrezselyemmel pároljuk, 20—30 kifejtett rákfarkat, sós vízben főzött spárgát vagy kartifiolát koczkákra vágunk, s ezt szerecsendió-virággal vajas mártásban addig pároljuk, míg a mártás egészen elfőtt. A vagdalékot evőkanállal óvatosan betöltjük a pástétomba s fedelét ismét reátevén, feladjuk az asztalra. A pástétomot nyúlszálmival vagy őzhússal is meg lehet tölteni.

377. Béles pástétom.

Fél kilogramm borjúhúst a czombjából, nemkülönben kevés kövérséget a vese mellől, kevés vereshagymát és czitromhéjat apróra összevágunk, valamint egy zsemlének lereszelt, tejbe áztatott s jól kinyomott héját is; ha már apró, a kis hártyákat és rostokat kiszedjük belőle. Aztán három tojásból, kis darab vajból és tejből lágy habarékot csinálunk, mindent finomra összetörünk, kiveszszük, két egész tojást keverünk közé és állani hagyjuk. Vagdalékot is készítünk főtt borjúkedeszből és tőgyből, s azt két tojásszékkel és czitromlével frikasszirozzuk. Most porhanyós tésztát készítünk, s azzal a pástétomos tálat s annak fenekét kis újjnyi vastagságnyira kirakjuk, aztán a töltelék felét közepébe teszszük, a vagdalékot fölibe, erre a

töltelék másik felét egészen kerekre alakítjuk, a fenmaradt tésztából újjvastagságú csíkokat hengerítünk s a töltelék fölé rostélyképen rakjuk, hogy közte a töltelék mindenütt kilássék; levert tojással bekenjük s háromnegyedóráig sütjük. Mielőtt a pástétomot feladnók, a rostély közötti tért, a hol a töltelék kilátszik, spárgafejjel és rákfarkkal váltakozva kirakhatjuk.

378. Burgonya-pástétom.

Ehez porhanyós tésztát készítünk, késfok vastagságnyira kinyújtjuk s ezzel lábast kibélelünk. Aztán 8 –10 főtt burgonyát szeletekre vágunk, megsózunk, darab főtt sonkát is apróra vágunk; egy réteg burgonyát, aztán egy réteg sonkát, ismét burgonyát teszünk a pástétomba, reszelt parmezánsajttal behintjük, kevés tejfelt és vajat teszünk reá s így tovább, míg a lábas megtelik. Ekkor a tésztából fedőt készítünk reá, tojásfehérével bekenjük, s a kemenczében lassan kisütjük.

379. Hideg pástétom.

28 dekagramm szalonnát, sült őz- vagy nyúlhátat, a húst a csontokról lefejtve, igen apróra összevágunk; aztán öt zsemlének a héját lereszeljük s bélét jó húslében megfőzzük, az apróra vágott húst a szalonnával együtt beleteszszük s összevegyítjük. Most öt tojás-széket teszünk a fazékba s a többivel jól elhabarjuk, szitán áttörjük, tört borsot, szerecsendió-virágot és sót adunk bele, három libamáját vajban párolunk, két fáczánt, két foglyot megsütünk, szétvágunk s a húst a csontokról lefejtjük, 10—12 szarvasgombát vágunk szeletekre s kevés vajjal és zöld petrezselyemmel pároljuk. Aztán egy kilogramm vajból porhanyó tésztát készítünk, de ezen czélra a tésztának még sem szabad igen porhanyónak lennie, mivel eltörnék; azért tizennégy dekagramm liszttel többet veszünk, mint vajat, például fél kilogramm vajra hetven dekagramm lisztet, s a tésztának kissé keményebbnek is kell lennie, különben nem tarthatja meg a töltést. Ezen tésztából közönséges formájú pástétomot készítünk, melynek koszorúja azonban sokkal magasabb, aztán egy sor tölteléket, közbe szarvas-gombát, aztán a darabokra vágott párolt libamáját, ismét a szarvas-gombát, aztán tölteléket, erre a foglyot és fáczánt és így tovább, míg elkészül; ekkor, mint rendesen, tésztával zárjuk be. Felűl tésztával is lehet feldiszíteni, a mint különben is szokták késziteni; tojásfehérével bekenjük és tartós hőség mellett két óráig sütjük. A kemenczéből kivevén, kihűtjük, a fedőt meglehetős nagyra felvágjuk és a pástétom belsejét ászpikkal rakjuk ki.

380. Rizspástétom.

Tizennégy dekagramm rizst tejben sürűre főzünk s azt kihűtjük. Darab rákvajat elverünk, négy tojás-széket ütünk reá s a kihűlt rizst és négy tojásnak havát hozzáadjuk s könnyen összekavarjuk. Borjúfülből, spárgából, rákfarkakból és csiperke-gombából koczkás vagdalékot készítünk, darab rákvajat felolvasztunk és a vagdalékot beleteszszük s jól megpirítjuk. Kis csuporba két tojásszéket ütünk, hideg húslével elhabarjuk, a vagdalékhoz öntjük és avval jól összekavarjuk. Porhanyós tésztát készítünk s azzal lábast kibélelünk, előbb a rizsnek felét teszszük bele, aztán a vagdalékot, s felül szépen elterítjük s a többi rizst reáadjuk, fedőt készítünk, tojásszékkel bekenjük s lassan kisütjük.

381. Húsos tészta.

Szép kappannak vagy fiatal pulykának mellét kivágjuk. Másfél zsemlének héját lereszeljük s vékony szeletekre vágjuk, két decziliter tejjel megnedvesítjük, kilencz dekagramm vajat adunk hozzá, széntűzre teszszük s folytonos kavarás közt, miközben három egész tojást beleütünk, sürű péppé pároljuk, melynek a kanáltól el kell válnia, aztán kihűtjük. Most a vágott kappanmellel, kevés sóval és szerecsendió-virággal nagy mozsárban finomra törjük össze és szitán átverjük; a kappannak többi részét lábasban vajjal, nehány szelet sárgarépával s vereshagymával világossárgára pároljuk, időről-időre kevés levet öntünk hozzá és ha a hús megpuhúlt, a csontot kiszedjük belőle s laskaformán megvágjuk. Aztán a vagdalékot medenczébe teszszük, s öt tojásszékkel habosra elverjük, végre öt tojás fehérének kemény havát s a vágott húst vegyítjük vele, az egészet vajjal bekent lábasba töltjük, egy óráig párba állítjuk, aztán kiborítjuk és azon lével, mely a kappan párolásánál marad és minden zsírtól megtisztíttatott, leöntjük.

382. Tekenősbéka-pástétom.

Vajas tésztát készítünk, s azt késfok szélességnyire kinyújtjuk, tál-pástétomot készítünk belőle, bekenjük tojás-fehérével és szépen megsütjük. Aztán a tekenősbékát tisztítjuk meg, amint azt már elmondtuk, sós vízben megfőzzük, kevés vajas mártást készítünk, főtt spárgát, kifejtett rákfarkat és csiperke-gombát, valamint a teknősbékát beleteszszük s együtt pároljuk. Ha a pástétom kisült, tálra teszszük, fedelét vigyázva levágjuk s a vegyüléket szépen beletöltjük, a fedőt reátevén, gyorsan feladjuk az asztalra.

383. Sonka-pástétom.

Fél kilogramm főtt sonkát, a kövérséget róla levágván, apróra vágunk, két decziliter tejből és két tojásból palacsintát készítünk, s a kurta laskánál kissé szélesebbre vágjuk, medenczébe teszszük, a vágott sonkának nagyobb részét hozzá, nagy kávés csésze jó tejfellel elhabarjuk, de mégis úgy, hogy folyékony ne legyen; vajjal bekent lábast porhanyós tésztával kibélelünk, a tésztát vékony késfok vastagságnyira, kinyújtjuk s azzal a lábast szép símán kibéleljük, hogy ránczot ne vessen, a tészta fenekét a vágott sonkával behintjük s tésztából fedőt készítünk; tojásfehérével bekenjük s megsütjük.

384. Pogácsa.

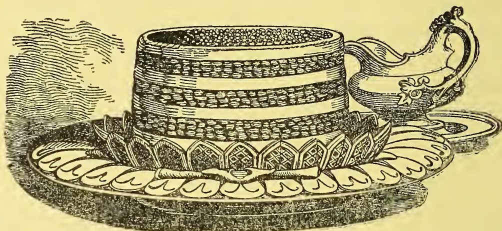
Négy decziliter lisztet ugyanannyi finoman vágott töpörtűvel és kevés sóval a nyújtó-deszkán a nyújtófával összedolgozunk. Most két tojás-széket, három kanál tejfelt, két kanál bort és két dekagramm tejben felolvasztott élesztőt adunk hozzá és ezt kézzel addig gyúrjuk, míg síma tészta lesz belőle, melyet igen vékonyra kinyújtunk, összehajtunk, ismét kinyújtunk és ezt háromszor ismételjük, míg a negyedik kinyújtásnál újjszélességnyi lap marad, melyet középnagyságú fánkszúróval kiszúrunk és szép rendben tepsire rakunk s meleg helyre teszünk, hogy megkeljen. Ha megkeltek, késsel könnyű bemetszéseket csinálunk a pogácsa felületén, tojással bekenjük és szép sárgára kisütjük. Ezen igen egyszerű ételt hidegen és melegen lehet élvezni, s ez kivált a férfiak igen kedvencz étele.

385. Sódaros pogácsa.

Hatvan dekagramm lisztet, 4 dekagramm jó vajat, két tojás sárgáját, két kanál tejfelt, kevés sót, és annyi fehér ó-bort, a mennyi a porhanyós tésztába kell, késsel jól összedolgozzuk, aztán jó hűvös kamrában (pinczében) 2—3 órán át pihenni hagyjuk, aztán késhát vastagságig kisodorjuk. A töltelékhez veszünk 75 dekagramm apróra vágott sovány sonkát, hat dekagramm reszelt parmezán-sajtot, és annyi édes tejfelt, hogy az a keveréket összetartsa. Ebből kávés kanálnyi jön minden pogácsába, melyek előbb nagyobb, és ha a töltelék már benne van, kisebb pogácsa formával szaggatandók ki. A pogácsák tetejét tojással megkenjük és szép pirossárgára kisütjük.

NYOLCZADIK OSZTÁLY.

Meridon, pudding, és más apróbb tészták sodóval (chaudeau).



386. Rizsmeridon.

Tizennégy dekagramm jól megmosott rizst főzünk meg hét decziliter tejben vagy jó levesben; ha puhára főtt, kihűtjük és tíz dekagramm habosan elvert vajba teszszük, aztán lassankint egy egész tojást és öt tojásszéket keverünk bele egymás után; aztán 30 ráknak kifejtett farkát és ollóit, nemkülönben két vagy három puhára főtt liba- vagy pulykazúzát, s egy darab főtt borjúfejet adunk hozzá hosszúkásra vágva, kevés sót és végre lassankint három tojásnak kemény havát. Lábast vajjal megkenünk, a lábas fenekére fehér papirt teszünk, melyet hozzá illően vágunk ki, kevés vajjal bekenjük, egész rákfarkakkal és sós vízben főtt spárgafejekkel csinosan kirakjuk, a rizst beleteszszük s egy egész óráig párban főzzük: tálra vigyázva kiborítjuk, a papirt leveszszük róla, s tüstént feladjuk az asztalra.

387. Rizsmeridon más módon.

Tizennégy dekagramm rizst hét decziliter tejben megfőzünk, ha kihűlt, tíz dekagramm vajjal, egy egész tojással és ötnek sárgájával elhabarjuk, kissé megsózzuk és végre három tojásnak kemény havát könnyedén közibe keverjük. Eközben kávéscsészényi vajmártást készítünk, három főtt borjúkedeszt, 15—20 kifejtett rákfarkat, hat vajban párolt csiperke-gombát, s nehány sós vízben főzött spárgát vagy kartifiolát nagy koczkákra vágunk, s a vajas mártásba teszszük és jól elfőzzük. Ha a mártás egészen elfőtt, két tojás-széket két kanál hideg lével elhabarunk s ezt a vagdalékba kavarjuk, még

egyszer felfőzzük és kihűtjük; vajjal jól bekent lábas fenekét rákfarkakkal és spárgafejekkel csinosan kirakjuk, az elhabart rizsnek felét beleteszszük, aztán a ragout-t közepébe s a rizs másik felét reá. Aztán párba állítjuk, hol háromnegyed óráig kell maradnia.

388. Rákmeridon.

Két megreszelt zsemlét két decziliter tejszínbe áztatunk; aztán kilencz dekagramm rákvajat habosra elverünk, a morzsát jól kinyomjuk, hozzáadjuk, valamint 40—50 ráknak kifejtett farkát és lábait, melyeket csak közepén vágunk ketté; két decziliter egészen fiatal zöld borsót párolunk meg vajban, úgy, hogy színét el ne veszítse s ezt, kevés sót, öt tojásnak székét s egy egész tojást lassankint beleteszszük, és ha habosan elvertük, három tojásnak kemény havát vegyítjük könnyedén közé, a formát rákvajjal bekenjük, egész rákfarkakkal, zöld borsóval vagy spárgafejekkel kirakjuk, az egészet beletöltjük, egy óráig pároljuk.

389. Meleg szalonpudding.

Nyolcz tojásszéket habarunk negyedfél decziliter jó tejfellel, finomra tört vaniliát és porczukrot adunk hozzá annyit, hogy jó édes legyen; ezen keveréket széntűzre állítjuk s addig keverjük, míg kezd megsürűdni, aztán gyorsan elveszszük s néhány perczig kavarjuk, nehogy összemenjen; aztán félreteszszük, míg egészen kihűl. Tíz dekagramm különféle czukorba becsinált gyümölcsöt vágunk apró koczkákra s belekeverjük a keverékbe, aztán hat tojásfehérének kemény havát vegyítjük lassankint közé. A vajjal bekent formát hét dekagramm finom piskótával kirakjuk, de úgy, hogy a formába a fényes oldalukkal kifelé és egyenesen álljanak; a keveréket párba állítjuk s háromnegyed óráig abban hagyjuk, aztán kiborítjuk és tüstént feltálaljuk.

390. Zsemle-pudding bor-sodóval.

Két zsemlének lereszelt héját tejbe áztatjuk, tíz dekagramm duzzasztott mandulát megtörünk, tizennégy dekagramm mazsolát és aprószőlőt megtisztítunk, aztán hét dekagramm vajat habosra felverünk, a zsemléket jól kinyomva és apróra összevágva beleteszszük, két egész tojást és négy tojássárgát ütünk bele egymás után, s negyedóráig kavarjuk; aztán három tojásfehérének kemény havát vegyítjük bele, a mandolát, mazsolát és aprószőlőt, czitromhoz vagy narancshoz dörzsölt darab czukrot teszünk, s jól elkavarjuk.

Lábast vajjal bekenünk, annak fenekére illő fehér papirt vágunk ki, ezt is bekenjük vajjal, csinosan kirakjuk mazsolával és duzzasztott mandolával, a fentebbit beleteszszük s egy óráig párban főzzük. Aztán a puddingot tálra kiborítjuk, a papirt vigyázva leveszszük róla, a már kész sodóval körülöntjük, mely következő módon készül: Tizennégy dekagramm czitromon dörzsölt czukrot megtörünk, a czukrot tíz tojásszékkel együtt fazékba teszszük, 20 evőkanál jó fehér borral elhabarjuk s a fazekat parázstűzre állítjuk; a sodót folytonosan habarjuk, míg sürűdni és emelkedni kezd, gyorsan elveszszük a tűzről s még kissé kavarván, a tálra öntjük.

391. Bormártás más módon.

(Bor-sodó.)

E mártást lehet használni akármiféle tálba főtt, vagy puddingfélére. Egy liter rendes asztali borba tegyük egy fél czitromnak a héjját, egy késhegynyi tört fahéjjat, két szegfűszeget; ezeket együtt forraljuk fel porczellán-edényben. Míg a bor forró lesz, az alatt egy mély, két litteres fazékba üssünk bele 20 tojássárgáját, tegyünk még a tojáshoz 20 deka porczukrot, sodrófával habarjuk jó félóráig, míg egészen habos lesz a tojássárgás czukor. Ha a bor forró, lassanként öntsük a tojásos czukorba, de folytonosan sodorjuk két kezünk között a sodrófával a bormártást, igy az egész edény tele lesz sürű habos mártással. Tovább főzni nem szabad, mert a tojás összeturósodna a borral, de gyönge meleg helyen tartsuk és tálalásig folytonosan sodorjuk a fával; ha ezt nem tennők, nem tudnók többé habossá verni.

392. Bormártás még más módon.

A bor-mártáshoz üssünk 16 tojás-sárgáját egy mély edénybe és keverjünk fel vele habzásig huszonöt deka czukorport. Egy liter jó bort tegyünk cserép- vagy porczellán-edényben forrni. A borba tegyünk egy fél czitromhéjat és késhegynyi tört fahéjat. Miután ezt a fűszeres bort felforraltuk, öntsük lassan, sodrófával folytonosan sodorva, a czukros tojás közé. E keveréket tegyük a tűzhely szélére, olyan helyre, hogy folytonosan jó meleg, de ne buzgó forró legyen. A bormártást csak igen kevés idővel a tálalás előtt kell elkészíteni, mert ha áll, összeturósodik. E rövid idő alatt folytonosan sodorni kell, mert úgy lesz jó sürű és habos.

393. Égő pudding.

Másfél reszelt zsemlére negyedfél decziliter jó tejszínt öntünk, hét dekagramm duzzasztott finomra tört mandolát s annyi czukrot

adunk hozzá, hogy elég édes lesz, aztán folytonos kavarás közt péppé főzzük s kihűtjük. Hét dekagramm vajat, három tojásszéket, két egész tojást keverünk bele egymás után ; ehhez még öt dekagramm nagy koczkákra vágott czitronádot, befőzött zöld diót, zöld szilvát s magvától megtisztított meggyet és somot teszünk, mindenikből egyenlő mennyiséget és annyit, hogy a zsemle ne legyen igen észrevehető ; végre három tojásfehérének kevés havát vegyítjük közzé. Aztán a puddingot vajjal bekent abroncsformába beletöltjük, s egy óráig párba állítjuk. Tálaláskor kiborítjuk, s a nyílást, mely a puddingban van, azon pillanatban, midőn feltálaljuk, jó rummal megtöltjük, nehány darab czukrot beletevén, meggyújtjuk s így lángolva gyorsan feladjuk. Ezen tészta különösen vacsorákhoz alkalmas. A forma fenekét félholdalakú czitronád-darabokkal és duzzasztott mandulával kell csinosan kirakni. Ezen puddinghoz csészében vagy narancslevet, melyet czukorral kissé sürítünk, vagy bor-sodót adunk.

394. A puddingokra és tálba főttekre való tejmártás.

Egy liter jó édes tejet forraljunk fel egy darab vaniliával. Egy szűk (magas) edénybe tegyünk tíz tojás-sárgáját és tíz kanál czukorport; ezeket sodrófával verjük mindaddig, a míg a tojás a czukorral együtt habossá lesz, (ami fél óra előtt meg történik.) Ekkor a forró tejet lassanként öntsük a czukros tojás közé és sodrófával folytonosan keverjük. Tartsuk tálalásig egyenlő meleg, de nem forró helyen és folytonosan sodorjuk a fával, mert ha igen meleg helyre tennők és elhagynók a tojásos tej keverését, az akkor hasznavehetetlenűl összeturósodnék. Épen ezért nagyon ügyeljünk a mártás készítésére, és csak a tálalás előtt kevéssel csináljuk meg. Ha véletlenűl kevés lenne a tojás e mártáshoz, lehet a habossá vert tojásos czukor közé a tejjel való leforrázás előtt két kanálnyi, kevés tejben megáztatott, tiszta buzakeményítőt is tenni. Ez nem ártalmas és mégis igen czélszerű, mert ezáltal ha kevés is a tejben a tojás, teljesen sürűvé lesz, és a jó ízét még sem veszíti el a mártás. Mikor a tálbafőttet (vagy puddingot) a formából kiborítjuk, akkor öntsük körébe a folyadékot.

395. Meggy-sodó.

Egy liter szép, friss meggyet törjünk meg magjával együtt mozsárban, főzzük fél liter vízben és negyed liter borban. Szűrjük át szitán, tegyünk bele czukrot, egy darab fahéjat, czitromhéjat,

szegfűszeget és egy kanál lisztet, melyet előbb kevés vízzel lekavartunk, hagyjuk mindezt ismét fölforrni és adjuk kók vagy pudding mellé.

396. Vanilia-sodó.

Fél liter tejsürűt tegyünk a tűzhöz, 16 deka czukorral és kevés vaniliával forraljuk föl. Ez alatt kavarjunk le két tojássárgáját egy evőkanál liszttel, öntsük a forró tejsürűt folytonos kavarás közben rá, ismét tegyük a tűzre, hogy fölforrjon, de folytonosan kavarjuk.

397. Narancs-sodó.

Fél liter tejsürűt narancshéjjal és czukorral hagyjuk fölforrni, öntsük öt tojás sárgájára folytonos kavarás közben, s hagyjuk ismét fölforrni.

398. Csokoládé-sodó.

Fél liter forralt tejsürűt három tojás sárgájával, 10 deka reszelt csokoládéval jól összeforralunk folytonos kavarás közt.

399. Mandula-sodó.

Fél liter tejsürűhöz vegyünk 16 deka finomra tört mandulát, kevés czitromhéjat, tegyük tűzre és letakarva forraljuk negyedóráig. Ezalatt két tojás-sárgáját kevés liszttel és hideg tejjel jól elkavarunk, öntsük rá a forralt tejsürűt, tegyünk hozzá czukrot és ha fölforrt, átszűrve puddinghoz vagy kókhoz adhatjuk mártásnak.

400. Pudding angol módra.

Tizenhét dekagramm duzzasztott mandolát megtörünk, azokat törés közben kevés hideg vízzel nedvesítjük, nehogy olajosak legyenek; aztán ugyanannyi czukrot finomra megtörünk, hét dekagramm jó fekete kenyeret morzsává reszelünk, s azt evőkanálnyi malaga vagy ménesi borral megnedvesítjük, s egy ideig félreteszszük. Apróra vágott czitromhéjat, kevés tört fahéjjal és a fentebbivel tálba teszünk, egy egész tojást és hatnak székét ütjük bele egymás után, s addig kavarjuk, míg jó habos lesz, a mire fél óra elég; végre öt tojásfehérének kevés havát vegyítjük közé. Aztán a puddingot vajjal bekent lábasba vagy formába töltjük és párba állítjuk; háromnegyed óra mulva tálba kiborítjuk s bor-sodót öntünk reá, a mint azt a zsemlepuddingnál leírva találjuk.

401. Burgonya-pudding sonkával.

Huszonnyolcz dekagramm lisztes, főtt burgonyát reszelünk meg, tíz dekagramm vajat habosra felverünk, három tojást és három tojás-sárgát ütünk bele egymás után, a reszelt burgonyát, valamint 28 dekagramm apróra vágott sonkát hozzáadjuk, megsózzuk, egy ideig jól keverjük, a keveréket vajjal bekent lábasba teszszük és párba állítjuk. Egy óra mulva a puddingot kiveszszük, tálba kiborítjuk, reszelt parmezán-sajttal behintjük s forró vajat öntünk reá.

402. Tört pudding.

Tizennégy dekagramm vajat, ugyanannyi czukrot és ugyanannyi mandolát finomra törünk össze. Egy czitromnak héját apróra vágjuk, s egy zsemle héját lereszeljük, tejbe áztatjuk és jól kinyomjuk; ezt mozsárban mind finomra összetörjük; aztán medenczébe teszszük, nyolcz tojássárgát ütünk bele, egyiket a másik után, félóráig kavarjuk, végre négy tojás fehérének kemény havát adjuk hozzá, a törteléket vajjal bekent lábasba teszszük, párba állítjuk és bor-sodóval feladjuk.

403. Császár-pudding.

Kilencz dekagramm vajat habosan elverünk, tizennyolcz dekagramm czukrot vaniliával és ugyanannyi duzzasztott mandulával megtörünk, törés közben kevés hideg vízzel nedvesítjük meg, hogy ne legyen olajos és tíz dekagramm czitronádot vágunk meg apróra. Mindezt a felvert vajba teszszük, egy egész tojást és öt tojásnak székét keverjük bele egymás után, végre négy tojás-fehérének kemény havát; a keveréket vajjal bekent formába, melynek fenekét czitronáddal csinosan kiraktuk, betöltjük s háromnegyed órára párba állítjuk. Azután kiborítjuk a tálra, s bor-sodóval körülöntjük.

404. Rizs-pudding.

Tizennégy dekagramm rizst kilencz dekagramm tört mandolával tejben megfőzünk s azt kihűtjük; tiz dekagramm vajat habosra elverünk, a rizst beleteszszük, egy egész tojást és négy tojássárgát adunk hozzá, az egészet jól elhabarva vajjal bekent formába teszszük és párba állítjuk. Felibe tejsodót öntünk, mely a következő módon készül: Tizennégy dekagramm czukrot törünk meg kevés vaniliával együtt s azt nyolcz tojás-sárgájával fazékban jól elhabarjuk, aztán hét deczíliter sürű felforralt tejszínt vegyítünk lassanként

közibe, a fazekat parázs-tűzre állítjuk s folyvást habarjuk, míg elkezd sűrűdni; ekkor a tűztől gyorsan elveszszük s a puddingra öntjük.

405. Makaróni-pudding.

Fél kilogramm makarónit fehér levesben megfőzünk, huszonöt dekagramm vajat felolvasztunk, főzőkanálnyi lisztet adunk hozzá, kissé párolni hagyjuk, három kanálnyi édes tejjel szaporítjuk és a tűzről leveszszük. Ha kihűlt, négy egész tojást keverünk bele, a kifőtt makarónit közzé adjuk, jól felrázogatjuk, vajjal kikent formába a makaróni egyik részét beleöntjük, aztán egy sor apróra vagdalt sódart és finomra reszelt sajtot szórunk reá, erre ismét egy sor makarónit és ezt háromszor ismételjük, míg a forma megtelt. E tésztát formástól együtt forró vízben ki kell főzni, $1^1/_2$ óra után pedig kitálaljuk. Ez ételhez mártást is lehet tálalni, mely következő módon készül: Egy fej vereshagymába nehány szegfűszeget szúrunk és azt kevés zsíron megpirítjuk, két kanálnyi lisztet hozzáadva, azt jó húslevessel felöntjük, szitán átszűrjük és vajban párolt fehérgombát adunk közé.

406. Rizsabroncs friss vagy párolt gyümölcscsel.

Tiz dekagramm megtisztított rizst mozsárban darafinomságnyira megtörünk. Lábasban hét decziliter tejet felforralunk, a rizst hét dekagramm duzzasztott finomra megtört mandolával beleteszszük, s folytonos kavarás közt sürű péppé képezzük, aztán elveszszük a tűztől s öt dekagramm friss vajat teszünk bele, gyorsan elhabarjuk s kihűtjük. Aztán hat tojássárgát adunk hozzá egymásután s annyi czukrot vaniliával, hogy elég édes legyen, habosra felverjük, és végre négy tojásfehérének kemény havát vegyítjük közé könnyedén; a pépet vajjal bekent abroncsformába teszszük és háromnegyed óráig párba állítjuk. E közben tíz nagy baraczkot meghámozunk, közepén kettévágjuk s magvát kiveszszük. Tizennyolcz dekagramm czukrot két decziliter vízzel addig főzünk, míg az jó nehéz cseppeket vet, a baraczkot beleteszszük, s csak egy pillanatig főzzük, mert nem szabad igen megpuhúlniok, hanem szép egészben kell maradniok, aztán kanállal kiszedjük tányérra, behintjük tört czukorral, s meleg helyre állítjuk; a levét addig főzzük, míg könnyű kocsonyává képződik. Tálaláskor a pépet kiborítjuk a tálra, az abroncs nyilását baraczkkal kitöltjük, az abroncsot a nedvvel egészen bevonjuk s a maradékot a gyümölcsre öntjük.

407. Törött rizsfánk vajastésztában.

Hét dekagramm tisztított rizst finomra megtörünk, lábasba darab vajat teszünk, azt megmelegítjük, a rizst bele adjuk, megpirítjuk, négy decziliter tejszínt öntünk reá s addig kavarjuk, míg sürű lesz; ha igen sürű volna, még tejszínt öntünk hozzá, a keveréknek olyannak kell lennie, mint a szuflénak (Soufflée) s annyi vaniliás czukrot adunk hozzá, a mennyi szükséges; aztán gyorsan elveszszük a tűzről, három tojássárgával habosra felverjük, s három tojás fehérének kemény havát lassan közzévegyítjük, kerek kádkákat bélelünk ki vajastésztával, s e keverékből jó evőkanálnyit teszünk bele, kevés baraczk-lekvárt is adunk hozzá s csak ekkor töltjük meg egészen a keverékből, a sütőbe teszszük s lassan kisütjük.

408. Zsemlepástétomok borral.

Fánk nagyságú kis kerek zsemlék (ezen zsemléket a péknél külön kell megrendelni) héját lereszeljük, kis fedőt vágunk, belét egészen kivájjuk és zsírban kirántjuk. Tizenkét zsemléhez tiz dekagramm mandolát veszünk, és tíz dekagramm finomra tört czukrot; egy czitromnak apróra vagdalt héját, mindezt medenczébe teszszük, és egy tojással és három tojássárgával addig habarjuk, míg jó habos lesz. A zsemléket evvel megtöltjük, a fedőt ráteszszük, a zsemléket lábasba helyezzük, melyben hét decziliter jól megczukrozott veres bor van, felűl parázst teszünk s pároljuk. A bort egészen magukba kell venniök, de ki sem szabad száradniok.

409. Spanyol kenyér.

Hosszúkás zsemléket késfok vastagságú szeletekre vágunk, befőtt baraczkkal bekenjük, s egy másik részt reáteszünk és veres-előbb jól megczukrozott borban addig áztatjuk, míg átáztak, aztán levert tojásba mártjuk, finom zsemlemorzsában meghengergetjük, és zsírban kirántván, czukorral és fahéjjal behintjük.

410. Kossuth-kifli.

25 dekagramm vajat, 25 dekagramm porczukrot a tojás sárgájával habosra kell keverni, 25 dekagramm könnyű lisztet lassan hozzá keverni, 3 tojásnak habbá vert fehérét hozzá adni, reszelt czitrom haját is közé tenni; egy körülbelűl 25 cm. négyszögű tepsibe önteni, elkenni késsel, egy tojás habjával bekenni, apróra vágott mandolával meghinteni és vigyázva megsütni. Nem szabad meg-

pirítani, csak egész halvány maradjon, ha készen van, pogácsaszaggatóval félhold alakúra kiszaggatni, szitára rakni, s ha kihűlt, tálra reátenni és vaniliás czukorral behinteni.

411. Spanyol kenyér más módon.

A zsemlét úgy, mint az előbbihez, szeletekre vágjuk, befőtt ribizlivel megtöltjük s czukrozott veres borba áztatjuk; aztán veres borból, lisztből, czukorból és fahéjból vékony tésztát készítünk, a töltött zsemléket belemártjuk és zsírban kirántjuk, finomra tört czukorral tüstént jól behintjük s forró lapáttal megpirítjuk. Itt megjegyzendő, hogy ezen zsemleszeleteket nem kell oly erősen borban áztatni, mint az előbbieket, mert különben széthullanak és zsírt szívnak magukba.

412. Koszorúk mandolatejből.

Hét decziliter jó tejet felforralunk, tizennégy dekagramm duzzasztott és tésztafinomra megtört mandulát leveses fazékba teszünk, a forró tejet reá, s negyed óráig állani hagyjuk, aztán tiszta asztalkendőn átnyomjuk. Előbb tizennégy dekagramm rizst megtisztítunk, azt kendővel jól eldörzsöljük és mozsárban darafinomra megtörjük: a mandolatejet felforraljuk, a rizst annyi czukorral, hogy elég édes legyen, beleteszszük s folytonos kavarás közt sürű péppé főzzük. Aztán egy vagy két tortalevelet vajjal bekenünk, s a pépet, a meddig meleg, széles, tejbe mártott késsel kisújjvastagságnyira szép simán felkenjük reá s kihűtjük; deszkát liszttel és czukorral behintünk, a tortalevelet fenekén kissé megmelegítjük s a rizst kiborítjuk, középnagyságú fánkkiszúróval kiszúrjuk, s minden karika közepét ismét kisebb kiszúróval úgy, hogy koszorút képez; levert tojással bekenjük, finom zsemlemorzsával behintjük s zsírban szép zsemlesárgára kirántjuk; ha kiveszszük a zsírból, czukorral sürűn behintjük; asztalkendővel beterített tálra rakjuk háromszor kereszt alakjában, mindegyiknek nyilásába egy befőtt meggyet teszünk s forrón adjuk fel az asztalra. A nélkűl is készíthetjük, hogy a mandulát átnyomnók; ekkor a mandolát tésztafinomra törjük, s hasonlóan rizszsel teszszük a tejbe, s együtt főzzük, mely esetben 8—10 dekagramm elegendő.

413. Borkifli.

Hat porhanyós kiflinek héját lereszelve, azt közepén kettévágjuk, bélét kivájjuk, magnélküli befőtt megygyel vagy málnával megtöltjük, a kivett bélből kis dugót készítünk reá, mély tálba tesz-

szük, négy decziliter jó veres borban darab czukrot felolvasztunk, hogy édes legyen, a kiflire öntjük s abban puhítjuk. Többször meg kell fordítani, hogy minden oldalról megszívódjanak, de ne legyenek igen lágyak, finom zsemlemorzsában meghentergetjük, és zsírban hirtelen kirántjuk, aztán czukorral és vaniliával behintjük.

Azok számára, kik a tejet szeretik, bor helyett czukrozott tejben lehet megáztatni, a további eljárás ugyanaz marad.

414. Tejben főtt hab krémmel.

Tíz tojásfehérének kemény havából, melybe annyi czukrot és vaniliát teszünk, hogy elég édes és jó ízű legyen, tejben evőkanál segítségével haluskát kifőzünk, s ezeket szép magasra a tálon felhalmozzuk; ha mind kifőztük, a tejet átszűrjük. A krém következő módon készül: Tizenhat tojássárgát hét decziliter langyos tejjel, melyben a haluskát kifőztük, jól elhabarunk, annyi czukrot, hogy elég édes legyen, kevés vaniliával vagy dörzsölt czitrommal beleteszünk, folytonos habarás közt addig forraljuk, míg kissé megsürűdik; ekkor egyik bögréből a másikba addig öntögetjük, nehogy összemenjen, míg kihűlt, aztán a haluska körül a tálra öntjük.

KILENCZEDIK OSZTÁLY.

A különböző kókokról, pépekről.

415. Palacsinta gyermekpéppel.

12—15 palacsintát sütünk, lábasban három kanál lisztet tejjel finomra elhabarunk, parázsra állítjuk és addig kavarjuk, míg elkezd sürűdni, aztán még kissé főzzük, tányérra öntjük s kihűtjük. Hét dekagramm vajat habosra elverünk, a pépet beleteszszük, egy egész tojást és négy tojás-sárgát keverünk bele egymásután, maroknyi duzzasztott finomra tört mandolát, hét dekagramm finomra tört czukrot és kevés vaniliát adunk hozzá, s még negyedóráig kavarjuk. Aztán a palacsintára kenjük, összehengerítjük, négyszegletes darabokra vágjuk, a vagdalt palacsintát egyenlő sorokban vajjal bekent lábasba rakjuk, három tojássárgát habarunk el két decziliter tejszínnel, kevés czukorral és vaniliával, reáöntjük, s félóráig párba állítjuk.

416. Palacsinta rizszsel.

Tíz dekagramm megmosott rizst hét decziliter tejben addig főzünk, míg elég puha, a főzés alatt tíz dekagramm finomra tört

mandulát teszünk bele, megsürítjük, aztán kihűtjük. Hét dekagramm vajat habosra felverünk, a rizst beleteszszük, két egész tojást és négy tojás-sárgát ütünk bele egymásután s félóráig kavarjuk, annyi czukrot is adunk hozzá, hogy elég édes legyen. Most a keveréket három részre osztjuk, az egyik megmarad úgy, a hogy van, csakhogy czukron dörzsölt narancsnak héját adjuk alá; a másik részhez pedig két tábla finom csokoládét adunk, s végre a harmadik részbe három kanál baraczkszörpöt teszünk, melyet előbb finoman elhabarunk, a rizst hozzáadjuk, jól elkeverjük, hogy színes legyen, végre négy tojás-fehérének kemény havát három részben, mindenik részbe jól elkeverjük. Aztán kerek formát vajjal bekenünk, a palacsintákat lehető legvékonyabbra sütjük, s az egész formát kirakjuk vele, azon részt, melynek narancs íze van, beleteszszük, aztán ismét palacsintával befedjük s erre azon részt teszszük, melybe a csokoládét kevertük, aztán ismét palacsintát és végre a pép utolsó részét; palacsintával befedjük és a sütőben szép barnásra kisütjük; ha jól kisült, tálra kiborítjuk s tüstént feladjuk az asztalra.

417. Palacsinta porhanyós tésztában.

16—20 palacsintát sütünk s ezeket laskává összevágjuk, négy decziliter tejszínt felforralunk, kilencz dekagramm finomra tört mandolát, darab czukrot, kevés vaniliát s a vagdalt palacsintát beleteszszük s jól elfőzzük, de nem szabad péppé válnia, hanem a laskákat világosan kell látni; aztán kihűtjük, négy tojás-sárgát ütünk reá s jól elkeverjük; megjegyzendő, hogy sürűbbnek kell lennie, mint a közönséges pépnek. Aztán porhanyós tésztát oly vékonyra kinyújtunk, mint a laska-tésztát; lábasba vagy más formába teszszük úgy, hogy ránczot ne vessen, a palacsintát beleteszszük s a tésztával befedjük s kisütjük. Ha megsült, tálra kiborítjuk.

418. Párolt palacsinta.

Palacsintát sütünk s ezeket finom laskára vágjuk, vajjal bekent lábast a laskával sürűn behintünk úgy, hogy a lábas még egy újj szélességnyire üres marad; aztán hét dekagramm duzzasztott és finom tésztává tört mandolát, tíz dekagramm finomra tört czukrot kevés vaniliával s hat tojás-sárgát teszünk fazékba, és ezt négy deczi-liter tejszínnel jól elhabarjuk, a palacsintára öntjük s párba állítjuk. Tálaláskor tálra kiborítjuk, két decziliter áttört földiepret, málnát vagy ribizlit főzünk 10—14 dekagramm tört czukorral sürűre, s a tésztának felső részét evvel szép simán bevonjuk.

419. Rizs angol módon.

Tizennyolcz dekagramm rizst negyedóráig meleg vízben puhítván, szitára teszünk; hét dekagramm mazsolát és öt dekagramm aprószőlőt tisztítunk meg, megmossuk és megszárítjuk; négy porhanyós savanyús almát meghámozván, szeletekre vágunk, 18 dekagramm tört czukrot megszitálunk. Most vajjal bekent lábas fenekét almával sürűn kirakjuk, aztán egy sor erősen czukrozott rizst és erre kevés mazsolát és aprószőlőt, aztán ismét egy sor almát, czukrot, rizst s egy sor befőtt meggyet teszünk, most ismét almát és a még meglevő mazsolát és aprószőlőt, az utolsó sor czukrozott rizs; végre a lábast valami befőtt gyümölcs jól megczukrozott levével úgy megtöltjük, hogy a rizst befödi, mire meleg kemenczébe teszszük, ott addig hagyjuk, míg a levét egészen beitta. Ezalatt szép tölcsér tésztát sütünk, a rizst a tálra kiborítjuk és azzal szépen kirakjuk.

420. Almapép.

Öt savanyús almát meghámozunk, apró darabokra vágjuk s czukorral addig pirítjuk, míg péppé lesz; aztán két porhanyós kiflit megreszelünk, tejszínnel megnedvesítjük, kilencz dekagr. finomra tört mandolát s ugyanannyi finomra tört czukrot veszünk, egy czitromnak héját apróra vágjuk, hét dekagramm vajat habosra felverünk, két egész tojást és négy tojássárgát egymás után belekevervén, az almát a többivel együtt hozzáadjuk, s félóráig kavarjuk; végre négy tojás-fehérének kemény havát keverjük a felvert közé, a pépet vajjal bekent, finom zsemlemorzsával behintett formába töltjük, és lassan kisütjük. Ezen pépnek kissé tovább kell sülnie, mint a közönséges pépnek, mivel az alma több nedvességet tartalmaz, mint a többi keverék.

421. Almapép franczia módra.

Tíz-tizenkét meghámozott masánszki almát újjvastagságnyi szeletekre vágunk, három-négy kanál baraczk-marmeládot, tíz dekagramm finomra tört és kávés csésze vízzel vékonyított czukrot adunk az almákhoz, s többszöri felrázás mellett puhára főzzük, de úgy, hogy szét ne hulljanak, hanem alakjukat megtartsák. Eközben negyedfél dekagramm rizst durván megtörünk, hasonlóképen tíz dekagramm duzzasztott mandolát, a rizst kimossuk és mindkettőt hét deciliter tejszínben főzzük, s folytonos kavarás közt sürű péppé pároljuk, aztán a tűztől elveszszük és addig míg meleg, hét deka-

gramm vajat kavarunk bele, kihűtjük s annyi czukrot és tört vaniliát adunk hozzá, hogy elég édes legyen; egy egész tojással és öt tojássárgával negyedóráig folytonosan kavarjuk; végre négy tojásfehérének kemény havát vegyítjük közé, és a pép felét vajjal bekent lábasba töltjük. Az almaszeleteket ekkor elosztjuk, a kevésbbé szépeket egyformán a már betöltött keverékre rakjuk, a pép másik felét reáöntjük s lassan kisütjük. A többi almaszeleteket melegen tartjuk, levét sürűre elfőzzük, s ezen lével a kisült és kiborított pépet leöntjük, az almaszeletekből kettős koszorút képezünk, czukorral behintjük és gyorsan feladjuk az asztalra.

422. Leveles tészta.

Szép nagy czitromon 28 dekagramm czukrot eldörzsölünk, a czukrot finomra megtörjük, 28 dekagramm habosra felvert vajba hat tojás-sárgát keverünk egymás után; aztán, ha a tojás már jól el van kavarva, a czukrot hozzáadjuk s negyedóráig kavarjuk, aztán 28 dekagramm finom lisztet és hat tojás fehérének kemény havát adjuk hozzá, három tortalevelet az abroncscsal együtt bekenünk vajjal, a tésztát a tortalevelekre három egyenlő részre osztjuk és szép világos sárgára sütjük; ha megsültek és kihűltek, egyik levél a tortaleveleken marad, kettőt pedig szitára teszünk. Mindenik levelet megtöltünk befőttel s a felső üresen marad. Kis negyed órával a tálalás előtt öt tojás fehérének kemény havát két kanál baraczkmarmeláddal és tíz dekagramm finomra tört czukorral elhabarjuk, a tojás havát lassankint közzévegyítjük, s a tésztának mind felső lapját, mind oldalrészeit kés segélyével ezzel bevonjuk, a felmaradt habot spanyol szélfecskendőbe töltjük be, és a felső levél széle körül három sorban mogyoró nagyságú spanyol fánkokat nyomunk. A levél közepébe nagy gombot helyezünk, melyet még kisebb fánkokkal rakunk körül úgy, hogy a gombot érintsék, ezek kicsinyek, de szép magasak legyenek, s ezért ehez könnyű és biztos kéz kell. Aztán finom czukorral behintjük s hűvös sütőbe vagy kihűlt kemenczébe teszszük, hogy a hab színét megtartsa, és igen meg ne keményedjék.

423. Besammel-felfújt.

Lábasban 14 dekagramm friss felolvasztott vajban 12 dekagramm finom lisztet megpirítunk. Ha a liszt habzik, négy decziliter tejszínt vagy jó tejet vegyítünk közé folytonos kavarás közt, s az egészet addig kavarjuk, míg a tömeg elválik a lábastól, aztán kissé megsózzuk s tálon kihűtjük. Most a pépet medenczében tíz tojás-

sárgával habosra felverjük, négy dekagramm vaniliával megtört és megszitált czukrot vegyítünk közzé, s végre hat tojás-fehérének kemény havát keverjük könnyedén bele. Most a keveréket vajjal jól bekent formába töltjük és vagy háromnegyed óráig párban főzzük, vagy a nem igen forró sütőben szép világos sárgára kisütjük; aztán tálra kiborítjuk, s baraczk- vagy málnalevet, bor- vagy tej-sodót öntünk alá.

424. Piskóta-pép.

Czitromon vagy narancson tizennégy dekagramm czukrot könnyedén eldörzsölünk, megtörjük, megszitáljuk, két tojás-sárgával medenczébe teszszük, s háromnegyed óráig kavarjuk; aztán hét dekagramm finom hajport vagy megszitált keményitő-lisztet keverünk könnyedén közé, öt tojás-fehérének kemény havával együtt; a felvert keveréket vajjal bekent formába töltjük, s háromnegyed óráig párba állítjuk. Felül nem szabad sok parázst adni, hogy meg ne barnúljon, hanem csak kipárolódjék. Ha fel akarjuk adni, kiborítjuk tálra s czukorba főzött meggy- vagy ribizli-szörppel öntjük körül; vagy tejszínbe jól elfőzött csokoládéból készítünk habot, s ezt széles koszorúban magasra felhalmozzuk úgy, hogy a szép sárgaszínű pép csak a közepén magaslik ki.

425. Kenyér-pép.

Tizennégy dekagramm duzzasztott mandolát megtörünk, ugyanannyi czukrot is megfőzünk, egy czitromnak héját apróra vágjuk, tört fahéjat, apróra vágott czitronádot, öt dekagramm jó, nem savanyú kenyérmorzsát két kanál ménesi borral megnedvesítünk; mindezt 10 dekagramm tojás-sárgával együtt fél óráig kavarjuk végre négy tojásfehérének kemény havát vegyítjük közé, a pépet vajjal bekent formába töltjük, s háromnegyed óráig párban főzzük. Ha kiborítottuk, bor-sodót önthetünk alá.

426. Czitronád-pép.

Három már nem friss porhanyó megreszelt kiflire kávéscsésze tejszínt öntünk; az áztatott morzsát, valamint hét dekagramm duzzasztott és finomra tört mandolát hét dekagramm habosra felvert vajba teszszük; egy egész tojást és öt tojás-sárgát keverünk bele egymásután, tíz dekagramm finomra tört czukrot és hét dekagramm laska formára megvágott czitronádot adunk hozzá és végre három tojás fehérének kemény havát vegyítjük közé. Lábast vajjal bekenünk, a lábas fenekét reá illő, vajjal bekent fehér papirral be-

takarjuk, friss czitronádból vékony szeleteket vágunk, s a lábas fenekére kettős csillagot rakunk ki abból, a felvertet lassan beleteszszük, s háromnegyed óráig párba állítjuk; aztán tálra kiborítjuk, finom késsel a papirt vigyázva leveszszük, hogy a csillag meg ne sérüljön s gyorsan feladjuk az asztalra.

427. Csokoládé-pép.

Tizennégy dekagramm apróra tört mandolát és tíz dekagramm finomra tört czukrot medenczébe teszünk, s egymás után hat tojássárgát ütünk bele s egész óráig kavarjuk. Aztán hét dekagramm finomra reszelt csokoládét kevés finomra tört vaniliával jól szétdörzsölünk, végre három tojásfehérének kemény havát vegyítjük közé, vajjal bekent formába töltjük és szépen kisütjük.

428. Csokoládé-pép más módon.

Tizennégy dekagramm czukrot finomra törünk, valamint ugyanannyi mandolát is, ezt a törés közben többször megnedvesítjük, hogy olajos ne legyen; aztán medenczébe teszünk 14 dekagramm finom csokoládét, s ezt addig hagyjuk kihűlt kemenczében, míg a csokoládé megpuhúlt s míg még puha, gyorsan tíz dekagramm vajat, aztán a czukrot és a mandolát keverjük vele össze; most lassanként nyolcz tojás-sárgát adunk hozzá, és ha ez habosan fel van verve, öt tojás fehérének kemény havát. A felvert tömeget vajjal bekent jó mély és magas formába töltjük s enyhe, de tartós melegnél megsütjük. Tálalás előtt félórával kiborítjuk s kissé kihűtjük. E közben két kanál baraczkmarmeládot ugyanannyi czukorral elhabarunk s négy tojás fehérének kemény havát kanalankint vegyítjük közé, a spanyol szélfecskendőbe töltjük, s ha a formának bevágásai vannak, minden bevágásba habcsíkot nyomunk, alúl pedig olyan alakú koszorút, mint a spanyol-torta, felebb mindig kisebbet, úgy hogy ananászhoz hasonlítson; ismét a kemenczébe állítjuk, addig, míg a hab megszárad, aztán gyorsan feladjuk az asztalra. Megjegyzendő, hogy ezen pépet lapos tányérra kell kiborítani s ezt asztalkendővel beterített tálra tenni.

429. Leveles-tészta más módon.

Hét dekagramm vajat olvasztunk fel, s négy kanál finom lisztet kavarunk bele gyorsan, s folytonos kavarás közt négy decziliter meleg tejjel addig főzzük, míg jól elfőtt és szép sima sürű pép lett; akkor kihűtjük s annyi czukrot, hogy elég édes legyen és kevés

vaniliát adunk hozzá, lassankint hat tojás-sárgát és négy tojás fehérének kemény havát vegyítjük közé. Kerek, ólommal jól bevont réztálakat, melyeknek két újjnyi széles karimájuk van, vajjal bekenünk, a pépből újjvastagságnyit beleteszünk, s enyhe melegben megsütjük. Ha jól kisült, tiszta deszkára kiborítjuk, és közép nagyságú borító kondérral 5—6 levelet szakítunk ki belőle, az első levelet tálra teszszük s befőzöttel bekenjük, a második levelet reá s ismét más befőzöttel bevonjuk, és így tovább, míg minden levelet felraktunk és megtöltöttünk. Eközben három tojás fehérének kemény hava közé 14 dekagramm finomra tört és megszitált czukrot habarunk, kevés vaniliával együtt, s ezzel az egész tésztát szép simán bevonjuk, a maradékot a spanyol fecskendőbe töltjük, s a tésztára szép rendben kis spanyol fánkokat nyomunk mogyoró nagyságban. Előbb négy dekagramm duzzasztott mandulát készítünk, kendővel jól leszárítjuk s apróra vágjuk össze, ugyanannyi finomra tört czukrot vegyítünk hozzá, az egész tésztát behintjük vele s meleg sütőben vagy kemenczében szép világossárgára sütjük.

430. Burgonya-pép.

Tizennégy dekagramm főzött, jó lisztes burgonyát, és hét dekagramm vajat mozsárban összetörünk, medenczébe teszszük és egymásután nyolcz tojás-széket ütünk bele, s hét dekagramm finomra tört mandolát, melyek közt nehány keserű is legyen, tíz dekagramm tört czukrot és egy czitromnak apróra vágott héját hozzáadjuk, s ezt addig kavarjuk, míg jó habos lesz. Végre négy tojás-fehérének kemény havát vegyítjük közé, tortalevelet vajjal bekenünk, a felvertet reátöltjük és lassan megsütjük. Ha kisült, az abroncsot leveszszük róla, czukorral behintjük s feladjuk az asztalra.

431. Földieper-pép.

Hét decziliter szép földiepret megtisztítunk és szitán áttörünk, aztán 21 dekagramm czukrot három kanál vízzel addig főzünk, míg nyúlós lesz, az áttört epret beleteszszük s addig főzzük, míg megsűrűdik, aztán medenczébe teszszük, kihűtjük; fél czitromnak levét belenyomjuk s annyi czukrot adunk hozzá, hogy elég édes legyen s fél óráig keverjük. Kavarás közben hat tojás fehérének kemény havát vegyítjük kanalankint közé, vajjal bekent tálra gyorsan magasan felhalmozzuk, s egészen áthűlt kemenczében rövid fél óráig sütjük s gyorsan feladjuk az asztalra, mert könnyen összeesik.

432. Tojásszék-pép.

Hat keményre főzött tojást és 14 dekagramm duzzasztott mandolát külön finomra összetörünk, a megtörtet hét dekagramm habosra vert vajba teszszük, valamint egy egész tojást és négy tojássárgát vegyítünk közé, tört czukrot és vaniliát teszünk bele tetszésünk szerint, végre három tojás fehérének kemény havát vajjal bekent tálba teszszük, körül abroncsot készítünk és lassan megsütjük.

433. Hab-pép.

Kilencz dekagramm befőtt baraczkot teszünk medenczébe, hét dekagramm finoman megtört czukrot adunk hozzá, s negyedóráig kavarjuk, fél czitrom levét belefacsarjuk, s hat tojásfehérének kemény havát kanalanként belekeverjük. Aztán a habot vajjal bekent tál közepébe teszszük, s hegy formára felhalmozzuk, aztán egy kártyának szögletével öt-hat mély hosszú bevágást csinálunk a felhalmozott habban kellő távolságban egymástól. A tetejébe pedig a habból fejet csinálunk, s igen kihűlt kemenczében megsütjük; fél óra alatt kisült, s ekkor gyorsan feladjuk az asztalra, mivel igen könnyen összeesik s az által mind külszíne, mind jósága veszít. Mindenféle habpépet nagyobb biztonsággal lehet párban főzni, csakhogy ehhez a pépet porczellán vagy ezüst lábasba kell tenni, s kanállal szép magasan és csinosan felhalmozni, s ha kivettük a párból, tüstént feladni az asztalra.

434. Franczia-pép.

Négy decziliter tejből közönséges palacsinta-tésztát csinálunk s nagy likakkal ellátott habkanálon átbocsátjuk a forró zsírba; aztán a szépen kirántott borsókat kiveszszük s így folytatjuk, míg az egész tészta megsült. Aztán 14 dekagramm czukrot és nyolcz tojás-sárgát kis fazékban elhabarunk és nyolcz decziliter tejszínt s kevés tört vaniliát adunk hozzá. A rántott borsókat tejjel megnedvesítjük s vajjal bekent formába adjuk, a tejszínt a tojással reáöntjük, fél óráig párban főzzük, kiborítjuk s asztalra adjuk.

435. Dara-pép.

Nyolcz decziliter tejszínben annyi darát főzünk meg, hogy sürű pép lesz belőle; ha egészen kifőtt, kihűtjük. Aztán hét dekagramm vajat nyolcz tojás-székkel finoman elhabarunk, a darát hozzáadjuk s még egy ideig keverjük. Most tíz dekagramm tört czukrot kevés finomra tört vaniliával teszünk bele, végre hat tojás-fehérének

kemény havát vegyítjük könnyedén közé. Lábast jól bekenünk vajjal, szélességében finomra vágott czitronádot teszünk, s a lábas fenekére abból csillagot alakítunk, a habaréknak egy részét beleteszszük s erre befőtt ribizlit, ekkor a habaréknak másik felét öntjük bele, párban pároljuk s vigyázva kiborítván a tálra, feladjuk.

436. Kávé-pép.

Tizennégy dekagramm kávét jól megpergelünk, és forróan hét decziliter forró tejszínbe teszszük, jól befedjük s félóráig állani hagyjuk, hogy a tejszín a kávé szagát magába szíjja. Aztán három nagy főzőkanál lisztet teszünk lábasba, a tejszint finom szitán átszűrjük, a lisztre öntjük, és azzal jól elhabarjuk, parázsra teszszük és addig habarjuk, míg elkezd főni; még nehány perczig főzzük s aztán kihűtjük. E közben tíz dekagramm vajat habosra felverünk, a kihűlt pépet beleteszszük, nyolcz tojás-sárgával jól elkavarjuk, aztán annyi tört czukrot adunk hozzá, hogy elég édes legyen, s még félóráig habarjuk. Végre négy tojás-fehérének kemény havát vegyítjük könnyedén közé, a pépet vajjal bekent torta levélbe teszszük, félóráig sütjük, aztán az abroncsot leveszszük róla, finomra tört czukorral behintjük és gyorsan feladjuk az asztalra. Ezen pépet párban is lehet készíteni.

437. Kávé-pép más módon.

Jó erős kávét tejszínnel vegyítünk, hét decziliter tejszínre két csésze kávét; lábasban kilencz dekagramm vajat olvasztunk meg, négy főzőkanál finom lisztet vegyítünk bele, s a forró tejszínes kávéval folytonos kavarás közben szép síma péppé főzzük; megjegyzendő, hogy a kávét csak egymásután töltjük bele. Ha jól elfőtt, kihűtjük s annyi tört czukrot vegyítünk bele, hogy elég édes legyen, egy egész tojást és öt tojás-sárgát vegyítünk bele egymásután, végre három tojás-fehérének kemény havát; azután a formát vagy lábast vajjal bekenjük s szép lassan kisütjük, vagy párba állítjuk.

438. Császár-pép.

Huszonnyolcz dekagramm darabokra tört czukrot sárgaréz medenczébe teszünk, 2 decziliter vizet öntünk reá s egy ideig állani hagyjuk; aztán parázstűzre állítjuk s addig főzzük, míg sürűen csepeg. Most a főzött czukorba 28 dekagramm frissen áttört málnát teszünk és azt sürűre elfőzzük, aztán a tűzről elvevén, kihűtjük. Öt dekagramm habosra vert vajba 14 dekagramm duzzasztott és

finomra megtört mandolát, valamint hét dekagramm tejbe áztatott kiflimorzsát adunk, két egész tojást és négy tojás-sárgát is veszünk még hozzá, s együtt félóráig kavarjuk. Végre három tojás-fehérének kemény havát keverjük bele, a pépet vajjal bekent torta-levélbe töltjük s szépen kisütjük.

439. Gyermekpép vanilia-likőrrel (liqueur).

Hat főzőkanál lisztet hét decziliter tejjel finoman elhabarunk; a tejnek hidegnek kell lennie, és azt a liszttel lassanként kell össze kavarni, nehogy darabos legyen; aztán széntűzre teszszük és folytonosan kavarjuk, míg sűrű lett, ekkor kihűtjük. Aztán a pépet hét dekagramm habosan elvert vajba teszszük, egy egész tojást és hat tojás-sárgát vegyitünk bele, s annyi czukrot és tört vaniliát is adunk hozzá, hogy elég édes legyen, s félóráig habarjuk; végre négy tojás-fehérének kemény havát vegyítjük közé; a pépet vajjal bekent lábasba teszszük s párba állítjuk. Aztán közönséges ostyatésztából kis tölcséreket csinálunk, ezekkel épen úgy bánunk el, mint az ostyákkal, csakhogy a kerek nyújtófa helyett olyan nyújtófát használunk, mely alúl finomra van hegyezve, a lecsegét pedig kisebbre sütjük és ezen nyújtófára reátekerjük és kis tölcséreket készítünk belőle. Ha a pép kipárlódott, vanilia likört melegítünk meg, a pépet tálra kiborítjuk, a likőrt reaöntjük s szép rendben kirakjuk a tölcsérekkel.

440. Czitrom-pép.

Tizennégy dekagramm megduzzasztott és megtört mandolát medenczébe teszünk, és azt fél czitromnak levével megnedvesítjük, aztán tizennégy dekagramm czukrot durván összetörünk, két kanál vizet öntünk reá s addig főzzük, míg megsürűdik, forrón mandolára öntjük, szétdörzsöljük és kihűtjük. Ha egészen kihűlt, hat tojás sárgát ütünk bele egymásután, s három negyedóráig habarjuk, aztán három tojás-fehérének kemény havát vegyítjük közé, czitronádot és apró vágott czitromhéjat adunk hozzá, a pépet vajjal bekent lábasba töltjük s lassan megsütjük.

441. Czitrom-pép más módon.

Négy személyre egy jól megérett leves czitrom elegendő, ezt egészen puhára főzzük és főzés közben a vizet öt-hatszor változtatjuk, hogy a keserű ízt elveszítse. Ha oly puhára főztük, hogy szétnyomható, több részre vágjuk, magvát kiveszszük és szitán áttör-

jük, tíz dekagramm czukorral medenczébe teszszük, két tojás-sárgával jól elkavarjuk s végre hat tojás-fehérének kemény havát vegyítjük közé lassankint, a pépet vajjal bekent porczellán lábasba öntjük s enyhe melegnél a kemenczében kisütjük vagy párba állítjuk. Megjegyzendő, hogy ezen pépet mihelyt megsült, tüstént asztalra kell feladni, mivel különben összeesik.

442. Kifli-pép málnával leöntve.

Öt porhanyós kiflinek héját könnyen lereszeljük, s szeletekre vágjuk, lábasba teszszük, s tíz dekagramm duzzasztott és finomra tört mandolát, ugyanannyi tört czukrot vaniliával s négy decziliter tejszínt parázsra állítunk, s folytonos kavarás közben síma péppé elfőzzük, a tűztől elveszszük s míg még meleg, hét dekagramm vajat keverünk bele, s aztán kihűtjük. Ha egészen hideg, hat tojás-sárgát keverünk bele egymásután, végre négy tojás-fehérének kemény havát; lábast vajjal bekenünk, annak fenekére lap fehér papirt teszünk, azt ismét bekenjük vajjal, a lábas fenekén vékony czitronád szeletekből koszorút formálunk, s ennek közepébe ismét koszorút csinálunk befőzött meggyből vagy somból forintos ezüstpénz nagyságában, a pépet kanállal vigyázva reárakjuk, s háromnegyed óráig párba állítjuk. Ha a málnaöntést főtt gyümölcsből készítjük, megtisztítjuk azt, és kendőben kinyomjuk s négy decziliter levet 18 dekagramm czukorral addig főzzük, míg a nedv kissé sürűs; a pépet vigyázva tálra kiborítjuk, a papirlevelet elővigyázattal leveszszük, s a málna levet a tál fenekére öntjük.

443. Szilva-pép.

Hét dekagramm vajat habosra felverünk, fél kilogramm durván összetört piskótát adunk hozzá, hét tojássárgát keverünk egymásután bele s 14 dekagramm czitromon dörzsölt megtört czukrot adunk hozzá; ha mindezt habosra elvertük, öt tojás-fehérének kemény havát vegyítjük hozzá, a formát vajjal bekenjük s három negyedóráig párba állítjuk.

444. Habos czitrom-pép.

Tizennyolcz dekagramm czitromon könnyedén megdörzsölt czukrot megtörünk, lábasba tevén, két czitromnak levét nyomjuk reá, s addig hagyjuk parázstűzön, míg a czitrom elolvadott, aztán félreteszszük; ha kisült, nyolcz tojássárgát keverünk bele egymásután, ismét parázstűzre állítjuk, s folytonos kavarás között addig

hagyjuk a tűzön, míg párologni kezd s kissé sürű lesz, aztán elveszszük a tűztől s addig kavarjuk, míg hideg lesz. Most nyolcz tojásfehérének kemény havát vegyítjük könnyedén közé, s porczellán lábasban hegygyé felhalmozzuk, széles késsel szépen lesimítjuk s kávés kanállal csigaforma hajlásokat képezünk, s felűl gombát alakítunk a keverékből, finom czukorral behintjük, igen enyhe melegnél megsütjük vagy párba állítjuk. Ha világosbarna lett, gyorsan feladjuk az asztalra, mivel a pép igen finom és könnyen összeesik. Ezen pépet e módon narancsból is csinálhatjuk; nyolcz tojásra nagy leves narancsot veszünk, a czukrot könnyedén rádörzsöljük, egy czitrom és egy narancs levét kinyomjuk reá, s különben úgy készítjük, mint a czitromból.

445. Mandola-pép töltött almával.

Tizenhét dekagramm duzzasztott mandolát, valamint ugyanannyi czukrot finomra megtörünk, s azt öt dekagramm mazsolával, egy czitromnak apróra vagdalt héjával medenczébe teszszük, s két egész tojással és négy tojásszékkel félóráig kavarjuk, végre négy tojás fehérének kemény havát vegyítjük közé. Előbb 8—10 masánszki almát meghámozunk, azokat kivájjuk, s nehány perczig vízben felfőzzük, s aztán porczellán lábasba teszszük, a melyben az asztalra is feladjuk; tetszésünk szerint való befőttel megtöltjük, az almát czukorral behintjük, a pépet erre reátöltjük s beleteszszük a kemenczébe. Ha kisült, két tojásnak kemény havából és baraczkból habpépet készítünk, s ezzel a tál szélét kirakjuk, széles késsel magasan koszorúban felhalmozzuk, s aztán kávés kanállal két újj szélességnyire bevágásokat csinálunk, hogy font koszorú alakja legyen; ismét beleteszszük a kemenczébe s még fél óráig sütjük.

446. Mandola-pép pisztácziával.

Tizennégy dekagramm habosra felvert vajba ugyanannyi finomra tört mandolát adunk s tíz tojás-széket keverünk, egyiket a másik után úgy, hogy egész óráig kavarjuk. Aztán hét dekagramm meghámozott pisztácziát ugyanannyi czitronáddal hosszúkásra megvágunk, s ezt 14 dekagramm finomra tört czukorral együtt az elhabart pépbe teszszük, s mindaddig kavarjuk, míg minden jól öszszevegyűlt. Aztán vajjal bekent tortalevélre töltjük s egyenlő melegben kisütjük.

447. Mandola-pép friss megygyel.

Huszonnyolcz dekagramm mandolát duzzasztunk és ugyanannyi czukrot törünk meg, s az utóbbit megszitáljuk: fél czitromnak

héját apróra vagdaljuk s mindezt medenczébe teszszük, egy egész tojást és hat tojás-sárgát ütünk bele egymásután, s az egészet fél óráig habarjuk. Előbb nagy érett meggyeket, száraikat leszedve, megmosunk, megszárítunk s czukorral kissé párolunk, úgy hogy egészben maradjanak. A formát vajjal bekenjük, papirlevelet teszünk reá, ezt ismét bekenjük vajjal, s a lábas fenekét meggyel csinosan kirakjuk, a mandolatészta felét ráteszszük s párba állítjuk; öt vagy tíz percz mulva, ha a tészta már megszilárdúlt, s a meggy nem sülyed le, a meggy másik részét rakjuk reá, s a mandolatészta másik részét öntjük reá. Mindennek gyorsan kell történnie, a nélkül, hogy a formát a párból kivennők; ezt ismét tüstént befedjük és egészben egy óráig pároljuk.

448. Narancs-pép.

Huszonegy dekagramm mandolát megtörünk, a törés alatt fris vízzel kissé meglocsolva, nehogy olajos legyen, két narancson 21 dekagramm czukrot dörzsölünk, azt finomra megtörjük, s a megtört mandolával együtt medenczébe teszszük, egy egész tojást és négy tojássárgát ütünk bele, s két czitrom levével az egészet egy óráig kavarjuk, végre négy tojás fehérének kemény havát adjuk hozzá. A pépet ekkor vajjal bekent tortalevélbe teszszük s kisütjük. Ha már csaknem egészen kisült, két tele kanál málna marmeládot, hét dekagramm tört czukorral jó habosra felverünk, aztán négy tojásnak kemény havát keverjük bele kanalankint, a melynek azonban nem szabad vizenyősnek lennie, a tortalevél abroncsát leveszszük, a hóból koszorút alakítunk a pépre, késsel szépen magasra halmozzuk, s kártya szegletével minden két ujjnyira bevágást teszünk, úgy hogy a koszorú font koszorúhoz hasonlítson; aztán tört czukorral behintjük s beteszszük a kemenczébe. Mind ennek igen gyorsan kell történnie, nehogy a pép összeessék.

449. Birsalma-pép.

Öt birsalmát puhára főzünk, héját lehuzzuk és szitán áttörjük, medenczébe teszszük s kihűtjük; ha kihűlt, 21 dekagramm finomra tört czukrot adunk hozzá s azt $^1/_4$ órág kavarjuk; kilencz tojásfehérének kemény havát lassankint belekavarjuk, a felhabart tömeget vajjal bekent porczellán lábasba töltjük, s széles késsel hegyformára felhalmozzuk, hat bevágást csinálunk, párba állítjuk s fél óráig főzzük. Megjegyzendő, hogy a pléhfedő ne feküdjék rajta, mivel különben a pép megégne.

450. Birsalma-pép más módon.

Három nagy birsalmát megfőzünk, azokat kihűtjük, lehámozzuk s megreszeljük. Két porhanyós, finom morzsává reszelt kiflit fél kávés csésze jó tejszínnel megnedvesítünk, kilencz dekagramm mandolát finomra megtörünk s mindezt tojás nagyságú darab, habosra felvert vajba teszszük, aztán még egy czitromnak apróra vágott héját, két egész tojást és négynek székét adjuk hozzá, s mindezt félóráig habarjuk, annyi czukrot teszünk bele, hogy elég édes legyen, aztán négy tojásnak kemény havát keverjük könnyen bele. A pépet vajjal bekent, finom zsemlemorzsával behintett formába teszszük, s a sütőben kisütjük. Ennek kissé tovább kell sülnie, mint más pépnek.

451. Rizsliszt-pép.

Tizennégy dekagramm megmosott, megszárított rizst finom lisztté törünk, s azt lábasba teszszük, lassankint hét deczíliter hideg tejet kavarunk el vele, hogy szép síma legyen; most hét dekagramm duzzasztott és finomra tört mandolával parázstűzre teszszük, s folytonos kavarás közt sürű sima péppé főzzük, aztán a tűztől elveszszük, és míg meleg, tíz dekagramm vajat s ugyanannyi narancson dörzsölt czukrot keverünk bele, s kihűtjük; aztán hat tojásszéket keverünk hozzá egymásután, s négy tojás-fehérének kemény havát vegyítjük közé. A vajjal bekent forma vagy lábas fenekét egész szemű befőtt spanyol meggyel és birsalmasajttal kettős csillag alakjában kirakjuk, a pépet vigyázva betöltjük, s három negyed óráig párba állítjuk s kiborítjuk, a pép szélét a czukorba sürűn befőzött meggy- vagy más málnaszörppel veszszük körűl.

452. Rizs csokoládéval, vagy tejsodóval.

Miután 21 dekagramm rizst kiszemeltünk és blanchiroztunk, azt egy liter tejszínben megfőzzük, négy tábla finomra elreszelt csokoládét, nyolcz dekagramm duzzasztott és finomra megtört mandolát, s tíz dekagramm czukrot adunk hozzá, s mindezt addig főzzük, míg a rizs megpuhúlt, de a szemek mégis egészben maradtak. Aztán a tál közepére magasan feltornyozzuk, egész szemű befőzött meggyekkel ékesítjük, s kihűlt kemenczében megsütjük. A sodót következő módon készítjük: Négy deczíliter jó tejszínt öt tojásszékkel, tíz dekagramm tört czukorral és kevés finomra tört vaniliával elhabarunk, széntűzre teszszük és folyton habarjuk, míg el kezd sürűdni, ekkor gyorsan leveszszük a tűzről, nehogy összemenjen, s reáöntjük a kisült rizsre.

453. Tejfel-pép.

Lábasba hat kanál lisztet teszünk, 4 decziliter tejszínt öntünk hozzá lassankint, jól elhabarjuk vele, mivel különben darabos maradhatna, aztán kevés czukrot teszünk bele, s folytonos kavarás közben felfőzzük. Ha már megsürűdött, nagy lábasfedőt teszünk háromszögre s ez alá erős széntüzet; ha jól megmelegedett, egy részét vajjal bekenjük, a minek gyorsan kell történnie, a pépből néhány kanálnyit reáteszünk s egy perczig sütjük; aztán késsel leszeljük, s csak vastag papirnyit hagyunk a fedőn, s azt addig hagyjuk rajta, míg megbarnúl, ismét bekenjük vajjal, darabokra vágjuk, késsel lefejtjük, s kis ostyákat alakítunk belőle. Mind ennek gyorsan kell történnie, nehogy megégjen; a mit nem lehet összetekerni, azt a késsel darabokban fejtjük le; ilyen ostyát és tésztadarabokat jó sokat sütünk, ezeket meleg helyre állítjuk, hogy ki ne hűljenek. Lábasban annyi vajat olvasztunk fel, a mennyi öt-hat kanál lisztet magába vesz, a lisztet beleteszszük, s folytonos kavarás közben megpirítjuk a nélkül, hogy megbarnúlna, aztán folytonos kavarás közt egy liter meleg tejet öntünk hozzá, darab czukrot, nyolcz dekagramm finomra tört mandolát és kevés vaniliát adunk hozzá, s jól elfőzzük, aztán tálra töltjük, a tészta-darabokat reáhintjük s az ostyákat szép rendben beledugdossuk, jól megczukrozzuk s kész az étel. Megjegyzendő, hogy a második pépnek nem szabad oly sürűnek lennie, mint az rendesen lenni szokott, az elsőt pedig, melyből az ostyát készítjük, ha a pléhre való gyakori felkenés által megsürűdött, tejjel lehet higítani, s meg kell melegíteni, hogy vékonyan fel lehessen kenni.

454. Habart tejfelpép.

Tölcséreket sütünk, és pedig annyit, a mennyi a megtűzésre szükséges és sokkal több tésztakoczkát, mint a menynyit más pépekhez szoktunk készíteni. Aztán négy decziliter tejből besamelt készítünk. A tésztakoczkákat, melyből kétszerte többet csinálunk, mint a besamelből, hozzáadjuk, nemkülönben tíz dekagramm finomra tört mandolát, annyi czukrot, hogy elég édes legyen, és kevés tört vaniliát, s ezt együtt lábasba teszszük; aztán négy decziliter tejszínt öntünk reá, s folytonos kavarás közt ismét péppé főzzük el; ha igen sürű volna, még kevés tejet önthetünk hozzá s aztán kihűtjük. Ha kihűlt, hat tojás-sárgát ütünk reá egymásután s addig kavarjuk, míg jó habos lesz; végre nehány tojásfehérének kemény havát vegyítjük könnyedén közibe. Ehhez ké-

szített formát vajjal bekenünk s az apró koczkákkal sürűn behintjük, a pépet beletöltjük, s három negyedóráig párba állítjuk. Tálaláskor kiborítjuk és a tölcsérekkel szép rendben megtűzzük, a tölcséreket befőttel megtöltjük és gyorsan feladjuk az asztalra.

455. Spanyol gyümölcs-pép.

Néhány szeletekre vágott zsemlét malaga vagy ménesi borral megnedvesítünk. Vajjal bekent lábast zsemleszeletekkel kirakunk úgy, hogy semmi köz sem marad. Aztán szép érett baraczkokból, azokat meghámozva, szeletekre vágva, erősen megczukrozva, egy réteget rakunk, ismét egy réteg zsemleszeletet, erre egy réteg zöld gyümölcsöt vagy befőttet, csak marmeládot nem, s így tovább, míg a lábas megtelik, aztán zsemleszeletekkel befedjük és szépen kisütjük, tálra vigyázva kiborítjuk s czukorral behintve, feladjuk az asztalra. Ezen ételt jó leveses almából is lehet ugyanezen módon készíteni.

456. Töltött rizs-pép.

Hét decziliter felforralt tejszínbe 12 dekagramm tisztára mosott rizst teszünk s azt puhára főzzük; aztán a tűztől elvevén, kihűtjük s mozsárban finomra összetörjük. Most tíz dekagramm habosra felvert vajba teszszük, hat tojás-sárgát, hét dekagramm finomra tört mandolát, kevés vaniliát és tíz dekagramm tört czukrot adunk hozzá s négy tojás-fehérének kemény havát vegyítjük közé. Vajjal bekent formát finom zsemlemorzsával behintünk, a pép felét beleteszszük s befőtt baraczkkal, vagy a mivel tetszik, megtöltjük, a másik felet erre reá s lassan kisütjük.

457. Rizs-pép csokoládéöntéssel.

Rizs-pépet készítünk, mint előbb, csakhogy töltetlent s ehez tejsodót, vagy csokoládéöntést, a pépet pedig párban főzzük meg; ha megfőtt, csokoládéöntéssel körülöntjük. Ez a következő módon készűl: Négy tábla finom csokoládét négy decziliter tejszínben addig főzünk, míg megsürűdik, fazékban kevés tört czukrot és három tojás-sárgát jól elhabarunk, s ehez a csokoládét folytonos kavarás közben hozzáöntjük, széntűzre teszszük, s addig habarjuk, míg jó habos lesz, s ekkor kész az öntés.

458. Meggy-pép.

Huszonnyolcz dekagramm habosra vert friss vajba egymásután nyolcz tojássárgát és három egész tojást habarunk, aztán

finomra tört vaniliát és 28 dekagramm tört czukrot adunk hozzá; végre ugyanannyi finom lisztet keverünk bele könnyedén; a tömeg felét a jól bekent formába öntjük, erre egy sor szép meggyet teszünk, ezt czukorral jól behintjük, a tömegnek másik felével befedjük, s egy óráig sütjük.

459. Friss vagy befőtt meggyből készült pép.

Másfél liter meggyet megmosunk, leszárítva szárát leszedjük, magvát kivetjük s durván összevágjuk; két porhanyó, morzsává reszelt kiflit a meggy levével megnedvesítünk; ehez tizenegy dekagramm duzzasztott, finomra tört mandolát veszünk, fél czitromnak apróra összevagdalt héját s annyi czukrot, hogy elég édes legyen. Aztán hét dekagramm habosra felvert vajba hat jól elhabart tojássárgát adunk, ehez a meggyet, mandolát és zsemlét s még negyedóráig kavarjuk, végre négy tojás-fehérének kemény havát vegyítjük könnyedén közibe, a habartat vajjal bekent formába tesszük, s tartós melegen kisütjük.

460. Bor-pép.

Négy megreszelt zsemlét öt dekagramm vajban megpirítunk a nélkül, hogy megbarnúlna; azt négy decziliter fehér borral feleresztjük, folytonos kavarás közben főzzük és aztán kihűtjük. Most hét dekagramm habosra felvert vajba egy egész tojást, öt tojássárgát vegyítünk egymásután s egy czitromnak apróra vágott héját, valamint 14 dekagramm tört czukrot adunk hozzá, ha ezt habosra felvertük, négy tojás-fehérének kemény havát keverjük bele könnyedén; a pépet vajjal bekent, finom zsemlemorzsával behintett formába töltjük és megsütjük.

461. Baraczk-pép.

Tizenhat érett, szép nagy baraczkot meghámozunk, magvát kiveszszük, a baraczkot lábasban gyakori felrázás mellett addig pároljuk, míg megpuhúl, aztán szitán áttörjük és kihűtjük. Két császárzsemlének héját könnyedén lereszeljük, tejbe áztatjuk, jól kinyomjuk s apróra vágjuk; tíz dekagramm duzzasztott mandolát finomra megtörünk, hét dekagramm vajat habosra elverünk, hat tojás-széket keverünk bele egymásután, előbb a baraczkot habarjuk el vele, aztán a mandolát és zsemlét adjuk hozzá, s annyi tört czukrot, hogy elég édes legyen, és ha az egészet jól elhabartuk, négy tojás-fehérének kemény havát vegyítjük közé. Vajjal bekent lábasba töltjük s kisütjük.

462. Gesztenye-pép.

Fél kilogramm olasz gesztenyét puhára sütünk úgy, hogy barna foltokat ne kapjanak, aztán meghámozzuk s melegen addig törjük, míg tésztához hasonlít, lábasba teszszük, és két decziliter jó tejszínnel simára elhabarjuk, s folytonos kavarás közt elfőzzük; e közben nyolcz dekagramm édes mandolát megtisztítván, azokat ép oly finomra törjük meg, mint a gesztenyét. A gesztenyét áttörjük s a mandolával, 21 dekagramm szitált czukorral s nehány kanál hideg tejszínnel lábasba teszszük, s folytonos kavarás közt sürű péppé pároljuk, a tűztől elveszszük s a míg meleg, öt dekagramm vajat vegyítünk közé s kihűtjük. Most öt tojás-sárgát s három tojás-fehérének kemény havát keverjük hozzá könnyedén. A formát vajjal bekenjük, 8—10 darab sült gesztenyét meghámozunk, s tíz dekagramm czukrot fél kávés csésze vízben addig főzünk, míg sűrű lesz, s főzés közt nagy hólyagokat vet, aztán a gesztenyéket belemártjuk, márványlapra teszszük, s miután kihűltek, közepén kettévágjuk, a formát ezekkel kirakjuk úgy, hogy a gesztenyének a czukorral bevont oldala esik a forma oldalára, a pépet beletöltjük s egy czitromnak héját kinyomjuk, megszűrjük és 14 dekagramm czukorral addig főzzük, míg nagy hólyagokat vet, aztán kihűtjük, és a midőn kocsonyához hasonló, a pépet kiborítjuk s ezzel bevonjuk.

TIZEDIK OSZTÁLY.

A lepények-, rétesek- és vegyes tésztás ételekről.

463. Alma-lepény.

Porhanyós tésztát készítünk, s azt késfok vastagságnyira kinyújtjuk, nagy lapos tálra teszszük, az almákat meghámozzuk s vékony szeletekre vágjuk, a lepény fenekét avval sürűn kirakjuk s tört czukorral s kevés vaniliával jól behintjük, 14 dekagramm duzzasztott s apróra vágott mandolát az almára hintünk, s ismét finomra tört czukrot; aztán egy másik levél tésztát teszünk reá, a mely ne legyen vastagabb az elsőnél, jól összenyomjuk azzal, hogy e két levél tészta el ne váljon egymástól, felső részét tojás-fehérrel bekenjük s tartós melegben kisütjük. Ezen ételt más módon is készíthetjük; az almát apró koczkákra vághatjuk, a mandolát héjastól épen úgy a czukrot és vaniliát összekeverhetjük a mandolával s 28 dekagramm mazsolát is vehetünk hozzá.

464. Pesti almás-lepény.

Egy liter finom lisztből, tíz dekagramm vajból, egy egész tojásból tejjel rétestésztát készítünk, azt jól kidolgozzuk, huszonöt czipócskát szakítunk belőle, meleg kendővel befedjük s fél óráig kelni hagyjuk. Aztán 14 dekagramm duzzasztott mandolát apróra vágunk, 21 dekagramm mazsolának magvát kiszedjük, s ezt is nagyjában megvágjuk, 14 dekagramm czukrot finomra megtörünk, kevés fahéjat is, s ezt mind jól összevegyítjük. Aztán savanyús, porhanyó, hámozott almákat igen vékony szeletekre vágunk, lapos, ezen czélra készített pléhtálat vajjal bekenünk, s az egyik czipócskát a másik után szépen kihúzzuk. A tál felett mindenik levelet olvasztott vajjal bekenjük s így folytatjuk, míg nyolcz levelet húztunk ki a tál felett. Aztán a vágott almával kirakjuk és a másik töltelék felét reáteszszük, erre ismét nyolcz levél tésztát, ezeket is mind egyenként vajjal bekenve, aztán ismét egy sor almát és tölteléket s végre a még meglevő kilencz levelet. A tál szélén lecsüngő tésztát a nyújtófával le kell simítani, hogy a levelek együtt maradjanak, a felső lapot tojás-fehérével bekenjük s finom vaniliával nehányszor beleszúrunk a tésztába, hogy sülés közben fel ne fuvódjék; ekkor a sütőbe teszszük és szép világosbarnára kisütjük. Ha a lepény kisült, czukorral behintjük s feladjuk az asztalra; hidegen is feladhatjuk.

465. Mandola-lepény habarva.

Porhanyó rétestésztát készítünk, s húsz kis czipót szakítunk belőle, meleg kendővel befedjük s fél óráig kelni hagyjuk, az ehhez szükséges tálat vajjal bekenjük s a tésztát igen finomra kihúzzuk, minden levelet olvasztott vajjal bekenve; így hat levelet húzunk ki, a hetediket a következő módon készítendő töltelékkel megtöltjük: huszonegy dekagramm mandolát, melyek közt nehány keserű is legyen, duzzasztunk és finomra megtörünk, ugyanannyi finomra tört czukrot, egy czitromnak finoman elvagdalt héját teszszük a medenczébe, hét egész tojást és négy tojás-sárgát keverünk bele egymásután s addig habarjuk, míg jó habos lesz, aztán ezen tölteléknek felét a lepény hetedik lapjára felkenjük; aztán ismét hat lapot húzunk fel reá, s mindegyikét bekenjük olvasztott vajjal, a tölteléknek másik felét felkenjük reá s végre a többi tésztát húzzuk fel. A szélén lecsüngő tésztát levágjuk, fölül vajjal bekenjük és szép lassan kisütjük úgy, hogy a tészta szép aranysárga és ropogós legyen.

466. Vágott metélt-lepény.

Huszonnyolcz dekagramm duzzasztott mandolának felét finomra megtörjük s czitromlét öntünk reá, másik felét hosszúkás, finom darabokra vágjuk, aztán 21 dekagramm tört czukrot teszünk medenczébe, a finomra tört mandolát és hat tojásnak sárgáját hozzáadjuk, s együtt félóráig kavarjuk. Három tojás-fehérének kemény havát is közibe vegyítjük. Aztán egy tojásból, egynek sárgájából, czukorból és lisztből vagdalt metéltet készítünk, és zsírban szép sárgára kisütjük, rövidre összetörjük s a hosszúkásra vágott mandolával együtt közé keverjük, fahéjjal vagy czitromhéjjal fűszerezzük s jól összekeverjük, lapos lábast vajjal bekenünk, a lábast vajas tésztával kibéleljük, a habarékot beleteszszük, kerekre vágott vajas tésztalevéllel befedjük és szép lassan kisütjük, tálra kiborítjuk, s czukorral behintve feladjuk az asztalra.

467. Szegedi tejfeles lepény.

Végy a nyújtódeszkára fél kiló finom lisztet, morzsolj el benne 28 deka írós vajat, adj hozzá három egész tojást, 4 filléren élesztőt tejbe áztatva, kevés sót és annyi tejet, hogy kemény tésztát készíthess belőle. Ekkor takard be és tedd meleg helyre, hogy megkeljen. Ezalatt végy 1 liter édes tejfölt, tégy bele 12 egész tojást, 28 deka finom lisztet, kevés sót s keverd jól össze. Ekkor nyújtsd ki a tésztát félújjnyi vékonyra, tedd egy kikent tepsibe, tedd rá a kavart tejfölt, kend el szép simára, kend meg a tetejét tojással, habart tejfellel, széleit nyomkodd meg újjaiddal, tedd sütőbe és $^3/_4$ óráig hagyd sülni; ha megsült, vágd szögletes darabokra és add föl melegen. Lehet mellé czukrot is feladni.

468. Mandola-lepény nyújtva.

A tésztát épen úgy készítjük s épen úgy bánunk el vele, mint a 465. számnál, tölteléknek mandolát és mazsolát veszünk, mindegyikből 14 dekagrammot és czukrot is ugyanannyit; megjegyzendő, hogy a vaj közé, a mivel a lepényt bekenjük, kevés tejfelt is teszünk. A mandolát megduzzasztjuk s finomra vágjuk, a mazsolának magvát kiszedjük s hasonlóképen megvágjuk, darab czukrot finomra megtörünk. Tetszésünk szerint való illatot adhatunk neki, az egészet összekeverjük s a lepényt úgy, mint a 465. szám alatt, kétszer töltjük meg. Ha már az utolsó levelet is felhúztuk, tojás-fehérével bekenjük, czukorral behintjük s enyhe melegben kisütjük. Ha szépen kisült, tört czukrot és vaniliát hintünk reá.

469. Diós-lepény.

Negyvenkét dekagramm tisztán felhámozott diót megtörünk, fél kávés kanál tört fahéjat, egy narancsnak és czitromnak apróra vágott héját adjuk hozzá s mindezt jól összevegyítjük. Aztán 28 dekagramm czukrot teszünk lábasba, két decziliter vizet öntünk reá s addig főzzük, míg a czukor egészen elolvadt; aztán ez összetört tömeget beleteszszük s csak addig hagyjuk a tűzön, míg a dió jól felduzzadt s az egész sürű tömeggé lesz. Eközben porhanyós tésztát készítünk, azt két részben késfok vastagságnyira kinyújtjuk, az e czélra készített tálra teszszük s a már kész töltelékkel két újj vastagságnyira bekenjük, aztán felül 25 dekagramm mazsolával behintjük, s a tészta másik levelével befedjük, szélén összenyomjuk, tojássárgával bekenjük s kisütjük. De csak addig hagyjuk a kemenczében, míg a tészta ropogósra sült, de a töltelék ki ne száradjon. Ugyanezen módon mandolából is készíthetjük, csakhogy ezeket nem szabad duzzasztani, hanem héjastól kell megtörni. Ezen tészta jósága mellett még azért is becses, hogy sokáig eláll. Megjegyzendő, hogy ezen mennyiség csak középnagyságú tálra van számítva. Nagy tálra majdnem egy kilogramm dió szükséges és ehez kell aztán a czukrot és a mazsolát is mérni, miután a tölteléknek legalább két újj magasságnyira kell felkenve lennie. A töltetéknek nem szabad melegebbnek lennie, minthogy nehézkesen felkenhető legyen.

470. Diós pite.

Finoman kihúzott s megszikkadt rétes tésztát levelenkint vajjal kikent tepsibe teszünk, minden levél közé finomra tört czukros diót hintünk bőven, czitromhéj is van reszelve közé, és még mazsolát is bőven, mígnem a tepsi tele van, ekkor sülni teszszük s ha megsült, sürű sziruppal leöntjük, lehet bármely czukros befőtt levét is felforralva használni, még vagy tíz perczig visszateszszük a sütőbe s ha kivettük, szitára borítjuk s félig kihűlten tetszés szerint felszeleteljük.

471. Rácz pite.

Huszonnyolcz dekagramm duzzasztott mandolát apróra vágunk össze, valamint ugyanannyi mazsolát is és kevés tört fahéjat, 14 dekagramm aprószőlőt s ugyanannyi tört czukrot, ezt mind jól öszszevegyítjük s aztán olyan tésztát készítünk, mint a 412. sz. a. és ugyanazon módon bánunk el vele; ha a tésztát már kihúztuk, megtöltöttük s a lepényt a tojással való bekenésig elkészítettük, éles

késsel nagy, hosszú koczkákra vágjuk azt, s enyhe hőségnél kemenczében megsütjük; mihelyt kisült, tüstént kiveszszük a tálból, mivel megpuhúlna és ez által szép külsejét elveszítené; aztán a darabokat egészen átvágjuk s kettős csillag alakjában tálra rakjuk s czukorral behintjük. Az ezen lepények megkenésére szükséges vaj közé kanál tejfelt kell vegyíteni, mivel különben igen száraz volna.

472. Habart meggy-lepény.

Tizennégy dekagramm duzzasztott s finomra megtört mandolát s ugyanannyi czukrot, egy kis czitromnak finomra megvágott héját, 5 dekagramm kiflimorzsát, de a mely csak annyira legyen száraz, hogy reszelni lehessen, teszünk medenczébe, egy egész tojást és hat tojás-sárgát ütünk reá, s kis félóráig kavarjuk, végre öt tojás-fehérének kemény havát vegyítjük közé, a lábast vajjal bekenjük, fenekét egész meggyel kirakjuk, a tömeg felét beletömjük s a kemenczében addig sütjük, míg a tészta úgy megszilárdúlt, hogy a meggy nem sülyed el benne. Aztán a lábast kissé félrehúzzuk a nélkül, hogy kivennők a kemenczéből, az átsült tésztát egészen kirakjuk meggyel, a tésztának másik részét reáteszszük s egészen kisütjük.

Ha ugyanezen lepényt ribizliből vagy málnából akarjuk készíteni, 10 dekagrammot a legszebbikből megtisztítunk, megmosunk s szitán addig hagyjuk, míg ismét megszáradt s azon pillanatban, midőn a lepényt a kemenczébe akarjuk tenni, e tészta közé vegyítjük, a vajjal bekent lábasba töltjük, s tüstént beleteszszük a kemenczébe, nehogy a gyümölcs lesülyedjen a fenekére. Olyan könnyű gyümölcscsel, mint a málna, így csinálhatjuk azt, de a meggy igen nehéz. Aztán a gyümölcsből hét decziliternyi levet nyomunk ki s 14 dekagramm czukorral addig főzzük, míg sűrű lesz; kihűtjük, a lepényt tálra kiborítjuk s bevonjuk a szörppel, mely könnyű kocsonya külszinű legyen. Ezen lepényt épen úgy készíthetjük párban, mint kemenczében.

473. Többször sült lepény.

Huszonnyolcz dekagramm vajból porhanyós tésztát készítünk, azt késfokvastagságnyira kinyújtjuk, s az ezen czélra készített lapos tálra teszszük, és villával megszurkáljuk, hogy sütés közben fel ne fuvódjék. A sütőbe teszszük és átsütjük. Aztán annyi friss meggyet teszünk reá, hogy a feneke azzal be legyen fedve, jól behintjük tört czukorral s átsütjük. Ha a tészta már jól kisült, középnagyságú 10—12 zsemlére való tálra 7 decziliter tejszínt, 14 dekagramm

czukrot veszünk, s azt kevés vaniliával s tíz tojás-sárgával fazékban elhabarjuk, parázstűzre állítjuk s addig habarjuk, míg elkezd megsürűdni; aztán felét óvatosan a gyümölcsre öntjük, gyorsan a kemenczébe teszszük, hogy szilárd legyen; aztán a másik felét öntjük reá s ismét a kemenczébe állítjuk. Ha ismét megaludt, kiveszszük, kihűtjük s nagy koczkákra vágva, feladjuk az asztalra. Ugyanezen módon készíthetjük ezen lepényt baraczkból és málnából. A baraczkokat meghámozzuk, középen kettévágjuk, s a tésztát kirakjuk vele, jól megczukrozzuk és megsütjük. Ha kisült, hasonló módon öntjük le, mint az előbbit; megjegyzendő, hogy a tálnak belső szélét tojásfehérével jól be kell kenni és a tésztát jól össze kell nyomni, különben leesik a széléről; a habarékhoz, a mivel leöntjük, kávés kanál szitált vaniliát veszünk.

474. Sajt-lepény (theához).

Tégy egy kaszszerolba $1/4$ liter tejet és 8 deka vajat, hagyd együtt jó melegre forrni, keverj hozzá 16 deka lisztet és keverd a tűz mellett addig, míg a kanáltól lefejlik. Most tedd a tésztát egy cserépmedenczébe, keverd addig, míg kihűl s lassankint 3 egész tojással, 12 deka reszelt pármai sajttal és kevés sóval keverd össze. Ezen tésztából vajjal bekent pléhre újjnyi szélességben dió nagyságú darabokat rakunk, tojás-sárgájával bekenjük és mérsékelt meleg csőben megsütjük. Tálaláskor reszelt pármai sajttal behintjük és melegen theával feladjuk.

475. Harlekin-lepény.

Ostyatésztából az ostyavassal 10—12 kerek lapot sütünk, aztán vajas tésztát készítünk s ezt oly finomra kinyújtjuk, mint a laskatésztát s széles, lapos lábast azzal szép simán kibélelünk, aztán 21 dekagramm duzzasztott mandolát finomra megtörünk, törés közben vízzel megnedvesítünk, ugyanannyi czukrot törünk meg finoman s megszitáljuk, aztán mindkettőt medenczébe teszszük, nyolcz tojássárgát adunk hozzá s addig kavarjuk, míg fehér és habos lesz, aztán három részre osztjuk: az egyik részbe két tele kanál, narancson eldörzsölt tört czukrot, a másik részbe két tábla finoman megtört csokoládét, a harmadik részbe negyedfél dekagramm zöld mandolát, s ugyanannyi czukorba befőzött veres birsalma-szeletet, négy vagy öt zöld befőzött diót, mindezt apró koczkákra vágva teszünk és ezt a mandola-tömeghez vegyítjük; hat tojásnak kemény havát elosztjuk három részre s könnyedén közibe keverjük. Most a tömegnek azon részét, melyben a narancsos czukor van, a kibélelt lábasba

teszszük, s ostyalevéllel befedjük, erre a keveréket teszszük s ezt ismét ostyatésztával fedjük be s végre a gyümölcsös keveréket a kemenczébe teszszük s enyhe, de tartós melegben kisütjük. Ha kisült, kiborítjuk, aztán kissé áthűtjük s czukorral behintve feladjuk az asztalra.

476. Meggy-lepény élesztős tésztából.

Tizennégy dekagramm vajat habosra felverünk, kilencz tojássárgát ütünk bele egymásután, mind jól elkeverjük, 10 dekagramm duzzasztott s finom tésztává tört mandolát, három evőkanál tört czukrot a vajjal és tojással jól elhabarunk, aztán 2 decziliter jó tejszínt s harmadfél dekagramm tejszínbe áztatott friss élesztőt jól elkeverünk vele, kevés sót s annyi finom lisztet adunk hozzá, hogy könnyű tészta lesz, amelynek ugyan szétfolynia nem szabad, de igen kemény se legyen s liszttel addig verjük, míg a tészta elválik a kanáltól. A formát vagy lábast vajjal bekenjük, a meggyet, melynek szárát előbb levettük, megmossuk és tört czukorral pároljuk, levét jól leszűrjük, az egész formát ezzel kirakjuk, a tészta kisebbik részét reáteszszük s jól meghagyjuk kelni. Ha a tészta a formában megkelt, a kemenczébe teszszük s csak annyira sütjük át, hogy a meggy le ne sülyedjen; most a formát kijebb húzzuk a nélkül, hogy a kemenczéből kivennők, a meggy másik felét reárakjuk, a többi tésztával óvatosan befedjük, szépen kisütjük, ha kisült, kiborítjuk s behintjük czukorral.

477. Turós-lepény omlós tésztából.

Fél kiló liszthez $^3/_8$-ad zsírt vagy vajat veszünk, jól eldörzsöljük, 2 deka élesztőt fél kávés csésze tejben három darab czukorral kelni hagyjuk. 4 tojás sárgájával, fél kávés csésze borral, kellő sóval s az élesztővel gyorsan gyenge tésztát gyúrunk, ha soká gyúrjuk, rágós-kemény lesz, nem omlós a tészta. Pár óráig pihenni teszszük, ha megpihent, sőt kelni is látszik, tepsibe késfoknyira ellapítjuk, lehet kissé vastagabbra is. A turót vastag ruha közt a savótól átgyúrjuk, aztán tálba teszszük. Két tojás sárgájával, pár kanál édes tejfellel, tojásnyi irósvajjal, s a két tojás fehéréből vert habbal a turót összekavarjuk, egy csipetnyi sót is teszünk bele, s a tepsibe a tésztára újjnyi vastagon felkenjük a túrót, liszttel behintjük s a liszt felett jól megvajazzuk, így a lepény tetején egy igen szép piros lemez sül s a túró puha marad. A tészta szélét a tepsibe visszahajtjuk egy újjnyi szélesen, s ujjunkkal benyomkodjuk, hogy czifra

legyen s a felhajtott részt tojással bekenjük, s gyors tűznél kisütjük szép pirosra.

Ugyanígy készült tésztából nagyon finom pogácsát is készíthetünk, a pogácsa mindig szebb és jobb, ha egy nap kiszaggatva pihenni hagyjuk. A pogácsát is gyors tűznél kell sütni, de vigyázva, hogy meg ne égjen.

478. Meggy-lepény más módon.

Hét dekagramm vajat habosra elverünk, nyolcz tojás-sárgát ütünk bele egymásután, mindeniket jól elkeverve 14 dekagramm finomra megtört mandolát, s ugyanannyi finomra tört czukrot, négy tojás fehérének kemény havát vegyítjük közé, s mindezt együtt egy óráig kavarjuk, aztán negyedfél dekagramm finom vajas kiflimorzsát adunk bele, végre fél kilogramm érett friss meggyet vegyítünk közé. A tortaleveleket vajjal bekenjük, finom kiflimorzsával behintjük, a fentebbit beletöltjük s fél óráig sütjük.

479. Kajszinbaraczk-lepény angol tésztában.

Huszonnyolcz dekagramm finom lisztet teszünk a nyújtódeszkára, három keményre főzött tojás-sárgát szitán áttörünk, kevés sót és két kanál tört czukrot adunk hozzá s a liszttel mind jól öszszevegyítjük; a liszt közepébe dió nagyságú darab vajat teszünk s két nyers tojás-sárgával és kávés csésze jó friss tejfellel tésztává készítjük, s ha nem volna elég nedves, még vizet veszünk hozzá. A tésztának keményebbnek kell lennie a rétestésztánál. Tenyérrel addig gyúrjuk, míg elválik a kéztől, azután összehajtjuk, kendővel befedjük, fél óráig pihenni hagyjuk és kisújjvastagságnyira kinyújtjuk. 28 dekagramm irósvajat, melynek keménynek kell lennie, azért nyáron a használás előtt egy-két óráig tiszta edénybe a jég közé állítjuk, kidolgozunk s tenyérrel hosszú levéllé alakítjuk s tésztába takarjuk, a tésztát négy részről felhajtjuk reá, mint a vajas tésztát, s befedve negyedóráig pihenni hagyjuk. Nyáron két tányér között jégre teszszük s aztán lehető legfinomabbra kinyújtjuk, ismét összehajtjuk, ismét pihenni hagyjuk és így háromszor. A mennyire lehet, kevés lisztet hintünk reá, s negyedszer késfok vastagságnyira nyújtjuk ki, meleg késsel öt vagy hat kerek levelet vágunk ki belőle, mindegyik levélnek kisújjnyival kisebbnek kell lennie átmérőjében, a meleg késsel a levelekbe két újj szélességnyi és ugyanolyan mély bemetszéseket teszünk, a bemetszés szélét kissé bekenjük tojásfehérével s a bemetszések két szélét felfelé egymásra hajtjuk úgy,

hogy az egész levél alakja olyan, mintha czakkokba volna fonva, tojás fehérével bekenjük és szép zsemle-sárgára kisütjük. Egy órával előbb jól érett kajszinbaraczkot hámozunk meg s közepén ketté vágjuk, befőzöttet is vehetünk, nagy tálra teszszük, erősen megczukrozzuk, többször megfordítjuk; a befőtt baraczknak levét leszűrjük s ha a levelek szépen megsültek, a levelet a czakkokig baraczkkal kirakjuk, czukorral jól behintjük, és ismét nyolcz-tíz perczig a kemenczébe teszszük. A baraczk levét czukorral lábasban többször kavarás közben addig főzzük, míg könnyű szörppé lesz; a megtöltött leveleket asztalkendővel beterített tálra rakjuk, előbb a legnagyobb levelet, s a legkisebbiket utóljára, ezen okból a legkisebbre a legszebb baraczkokat helyezzük, a gyümölcsöt kés segélyével szörppel bevonjuk, az egész lepényt czukorral behintjük s melegen adjuk fel az asztalra. Ezen lepényt őszi baraczkból vagy meggyből is lehet készíteni, az utóbbinak magvát kiszedjük, különben épen úgy készítjük el.

480. Alma-rétes.

Lisztből, tojásból, melyhez kevés vajat is veszünk, lágymeleg vízzel közönséges rétestésztát készítünk, meleg lábassal befedjük és kelni hagyjuk, aztán oly vékonyra húzzuk ki, a mint csak lehet, s olvasztott vajjal befecskendezzük. Előbb négy jókora savanyú meghámozott almát apró koczkákra vágunk, 10 dekagramm duzzasztott megtörött mandolát ugyanannyi szitált czukorral összevegyítünk. 14 dekagramm mazsolát megtisztítunk, azokat megmossuk és kendővel leszárítjuk. Most a kihúzott és befecskendezett tésztára először almát, aztán mandolát, czukrot, mazsolát és végre kevés zsemlemorzsát hintünk, s könnyedén összehajtjuk, rétessé alakítjuk, olvasztott vajjal bekenjük s lapos, vajjal bekent lábasba teszszük, s megsütjük. Fahéjat és czitronádot is lehet a töltelékbe vegyíteni.

481. Káposztás-rétes.

Egy kemény fej káposztát fölszelve és besózva, vágjunk apróra. Ekkor tört czukrot pirítunk meg zsíron; ha megpirúlt, tegyünk bele egy kevés apróra vágott vereshagymát, a káposztát levétől előbb kicsavarva, pörköljük pirosra, borsozzuk meg és tegyük félre kihűlni. Szórjuk el vékonyan a fél tésztán, gyöngéden csavarjuk össze s fölűl zsírral megkenve, süssük ropogósra.

482. Káposztás-rétes más módon.

Csak úgy finom, ha a káposzta, mi belejön tölteléknek, nincs zsírban megpirítva. A megvagdalt vagy reszelt sós káposztát buzogó

forró vízzel leforrázzuk, s ha félig kihűlt, szitára öntjük, hogy jól lecsepegjen, ekkor kifacsarjuk, hogy egy csepp víz se maradjon benne, lapos tálra szétterítjük. A kihúzott s jól megszikkadt rétestésztát ezzel a fehér káposztával bőven beszórjuk, s borsos czukorral is jócskán behintjük, s úgy sodorjuk össze rétesnek, felűl tojással bekenjük, gyors tűznél (mint minden rétest), szép pirosra kisütjük. Könnyű, nem zsíros, igen finom az így készült rétes.

483. Csokoládé-rétes.

Olyan rétestésztát készítünk, mint a 480. szám alatti s azt finoman kihúzzuk, leszárítjuk, aztán három tábla csokoládét reszelünk el s 14 dekagramm duzzasztott mandolát apróra vágunk s 10 dekagramm czukrot vegyítünk össze vele. A tésztát nehány kanál olvasztott vajjal leöntjük, a csokoládéval és mandolával behintjük, öt kanál jó tejszínnel leöntjük, összehajtjuk, lábasba újjnyi vastagságra tejszínt öntünk, a rétest beleteszszük és kisütjük.

484. Csokoládé-rétes más módon.

Rétestésztát készítünk, aztán 10 dekagramm czukrot, hat tojássárgát és 10 dekagramm finomra tört mandolát jól elhabarunk, két tábla csokoládét reszelünk meg s négy tojás fehérének havával együtt közibe keverjük. Ha a tésztát finoman kihúzzuk és megszárítottuk, olvasztott vajjal bekenjük, s a tölteléket késfok vastagságnyira reákenjük. Aztán könnyedén összehajtjuk s vajjal bekent lábasba teszszük, reszelt csokoládéval behintjük, és szépen megsütjük.

485. Czitronád-rétes.

Hét decziliter finom lisztből, egy egész tojás s egy tojás-sárgából, 7 dekagramm vajból, kevés sóból és tejből rétes-tésztát készítünk, jól kidolgozzuk s egy ideig pihenni hagyjuk. Fél kilogramm mandolát durván összetörünk, egy czitrom levével megnedvesítjük s ennek héját apróra vágjuk, 14 dekagramm czukrot finomra megtörünk, 10 dekagramm czitronádot és öt dekagramm pisztácziát finoman elszeldelünk, mindezt jól összevegyítjük, a tésztát finoman kihúzzuk, olvasztott vajjal bekenjük, a tölteléket szép simán felkenjük reá, összehajtjuk, a rétest vajjal bekent tortalevélre teszszük, czukorral behintjük s kisütjük.

486. Csiga-rétes.

(Régi erdélyi tészta.)

A rendesen kinyújtott vékony rétes-tésztát hajtogassuk négy rétbe; minden rétegét egy kicsit zsírozzuk meg. Az abroszon lévő összehajtott tésztának legszélére, fél újjnyi szélesen igen vékonyan, késsel kenjünk szilvaízt; azt a szilvaízes szalagforma tésztát olyan keskenyen hajtsuk fel az üres tésztára, és vágjuk el késsel úgy, hogy egy újjnyi forma széles, szilvaízzel töltött tészta-szalagokat szabdaljunk az egész nagy rétes-tésztából; ha ezzel készen lettünk, a hosszú szilvaízzel töltött tészta-szalagokat vagdaljuk fel egy arasz hosszúságúakra és formáljunk belőle S alakú, szép kis apró csiga-réteseket. Tegyünk egy lapos edénybe egy kanál zsírt láng-tűzre; ha a zsír forró lesz, tegyük tele az edényt csiga-rétesekkel. Ügyeljünk a sütésre, mert igen gyorsan piros lesz e finom száraz tészta; rakjuk lapos tálba, s tálaljuk czukor nélkül; a kinek kell, az maga hintsen reá czukrot.

487. Burgonya-rétes.

Tizennyolcz dekagramm lisztes burgonyát, miután azt előbb megfőztük és kihűtöttük, megreszelünk; 14 dekagramm vajat habosan felverünk, a burgonyát beleteszszük, hat tojás-sárgával elhabarjuk, valamint 7 dekagramm finoman megtört mandolát, 10 dekagramm tört czukrot, egy czitromnak apróra vágott héját, s végre három tojás-fehérének kemény havát vegyítjük közé, s mindezt együtt félóráig kavarjuk. Rétes-tésztát finomra kihúzva a tölteléket reáteszszük s késfok vastagságnyira szétkenjük, könnyedén összehajtjuk, s vajjal bekenve, kemenczébe teszszük, és szépen kisütjük. Megjegyzendő, hogy ezen rétest, mihelyt kisült, fel kell adni az asztalra, nehogy összeessék.

488. Finom élesztős rétes.

Ehez következő élesztős tésztát készítünk: 7 dekagramm vajat habosra elverünk, hat tojás-sárgát keverünk bele, 2 decziliter édes tejfelt, harmadfél dekagramm tejszinben felolvasztott tábla-élesztőt, két kanál tört czukrot és kevés sót veszünk hozzá s összekeverjük; aztán annyi lisztet veszünk, hogy a tészta pástétomnak jó volna. Hirtelen összekeverjük a többivel, s a tésztát meleg helyen kelni hagyjuk, aztán késfok-vastagságnyira kinyújtjuk, s a vágott mandolával, czitronáddal, mazsolával és aprószőlővel megtöltjük,

összehajtjuk s vajjal bekent tortalevélre teszszük, még egyszer meg hagyjuk kelni s kisütjük.

489. Gyermekpép-rétes.

Rétes-tésztát, aztán sürű gyermek-pépet csinálunk, 4 dekagramm vajat habosra elverünk, és a kihűtött gyermekpépet belekavarjuk, két egész tojást és négy tojás-sárgát adunk hozzá s fél óráig kavarjuk. Aztán egy czitromon 10 dekagramm czukrot eldörzsölünk s ezt is beleteszszük, végre négy tojás-fehérének kemény havát vegyítjük könnyedén hozzá, a tésztát finoman kihúzzuk, a gyermekpépet késfok vastagságnyira felkenjük reá s könnyedén összetekerjük. Vajjal bekent lábasba beleteszszük s szépen megsütjük, ha kisült, czukorral behintve feladjuk az asztalra.

490. Főzött dararétes.

Huszonnyolcz dekagramm lisztből, egy tojásból és kevés langymeleg vízből jó kemény rétes-tésztát készítünk. Míg ez pihen, 7 dekagramm vajat habosra felverünk, két egész tojást és három tojás-sárgát ütünk bele s jól összekeverjük; ha finoman elhabartuk, még négy decziliter tejfelt és három decziliter darát adunk hozzá. Most a tésztát igen vékonyra kihúzzuk, a töltelékkel közepéig bekenjük és összehajtjuk. Most lisztbe mártott főzőkanálnyéllel egyenlő távolságban benyomásokat teszünk s késsel kettévágjuk, a végét újjakkal jól összenyomjuk. A réteseket aztán forró vízben főzzük, de csak addig hagyjuk benne, míg átfőnek, mert különben elromlanának. Aztán tálra rakjuk s minden darabot egyenkint vajban pirított finom kiflimorzsával hintünk be.

491. Rák-rétes.

Negyven ráknak farkát és ollóját kifejtjük, durván összevágjuk, porhanyós kiflit elreszelve, tejszínnel megnedvesítünk, darab habosra elvert rákvaj közé egy egész tojást és két tojás-sárgát vegyítünk, a megnedvesített morzsát, a megvágott rákfarkakat, négy-öt kanál friss tejfellel együtt beleteszszük s jól összekeverjük. Aztán rétestésztát készítünk, azt finoman kihúzzuk s megszárítjuk, olvasztott vajjal befecskendezzük, a tésztát a töltelékkel bekenjük s összehajtjuk, felűl olvasztott rákvajjal bekenjük s enyhe hőségnél kisütjük.

492. Tejfeles-rétes.

Rétes-tésztát finoman kihúzunk s fél negyedóráig száradni hagyunk, aztán 10 dekagramm vajat négy tojás-sárgával habosan

felverünk, három decziliter tejfelt kavarunk közé, négy tojás-fehérének kemény havát vegyítjük el vele, s a kihúzott tésztát evvel bekenjük. Most 14 dekagramm tisztított mazsolával, 7 dekagramm durván összevágott mandola vagy finom morzsával, 7 dekagramm tört czukorral behintjük a tésztát, de úgy, hogy egy arasznyira üres maradjon; aztán könnyedén összehajtjuk, a vajjal bekent lábasba teszszük s lassan megsütjük. Tojással elhabart czukros tejet is lehet mellé feladni.

493. Mákos rétes.

Tizennégy dekagramm habosan elvert vajba nyolcz tojássárgát ütünk egymásután, s jól elhabarva, kanálnyi tört czukrot, 2 decziliter tejszínt, negyedfél dekagramm ebben feloldott friss sajtóélesztőt, kevés sót és hét decziliter lisztet adunk hozzá; mindezt jól összevegyítjük, a tésztát finoman meggyúrjuk s aztán kissé kelni hagyjuk. Ha a tészta megkelt, liszttel jól behintett deszkára teszszük s késfok vastagságnyira kinyújtjuk. Előbb 4 decziliter mákot finoman megtörünk, 21 dekagramm tört czukrot, kevés fahéjat, fél czitromnak és fél narancsnak apróra vágott héját vegyítjük jól el vele, s a tésztát avval jó sürűen behintjük, nyolcz kanál jó tejfellel leöntjük s összehajtjuk; vajjal bekent lapos tálba teszszük s kelni hagyjuk. Majd vajjal bekenvén, megsütjük és czukorral jól behintve adjuk fel az asztalra.

494. Rizskásás rétes.

Rétes-tésztát készítünk, 14 dekagramm rizst 8 decziliter tejben puhára főzünk, 7 dekagramm habosan elvert vajba öt tojás-sárgát és három tojás-fehérének kemény havát keverjük, tört czukrot és kevés vaniliát adunk hozzá, a kihúzott tésztát ezzel megtöltjük, a rétest összehajtjuk s vajjal bekent lábasba teszszük s szépen megsütjük. Tálaláskor czukorral hintjük be.

495. Sódaros rétes.

Rétes-tésztát készítünk, ha jól eldolgoztuk, meleg lábassal befedjük s pihenni hagyjuk. E közben darab sovány sonkát apróra vágunk össze, a tésztát finomra kihúzzuk, olvasztott vajjal bekenjük, 2 egész tojást 2 decziliter tejfellel elhabarunk, a tésztát leöntjük vele s mindenfelé egyenlően szétkenjük, könnyedén összehajtjuk, vajjal bekent lábasba teszszük, a rétest olvasztott vajjal befecskendezzük s szépen kisütjük.

496. Tiroli rétes.

Vajas tésztát készítünk s azt jó hosszúra kinyújtjuk úgy, mint a metéltnek való tésztát; 28 dekagramm duzzasztott mandolát s ugyanannyi czukrot finomra megtörünk, s egy narancsnak és egy czitromnak héját apróra vágunk, mindezt medenczébe teszszük, két egész tojást és négy tojás-sárgát ütünk reá, fél óráig habarjuk, hogy jó habos legyen, a vajas tésztára öntjük s késsel szétkenjük; 10 dekagramm apróra vágott czitronáddal behintjük s könnyedén öszszehajtjuk, vajjal bekent tortalevélre teszszük, tojás-fehérével bekenjük s tartós melegben megsütjük.

497. Meggy-rétes.

Rétes-tésztát készítünk, töltelékül 7 decziliter szép érett meggyet veszünk, magvát kifejtjük, kissé megpároljuk, levét leszűrjük, 14 dekagramm durván megtört mandolát, ugyanannyi czukrot, egy porhanyós elreszelt kiflit, apróra vágott czitromhéjat összevegyítünk. A tésztát finoman kihúzzuk, olvasztott vajjal bekenjük, a meggyet egyformán reárakjuk, s aztán a többi tölteléket hintjük reá, könnyedén összehajtjuk s vajjal bekent tortalevélre teszszük, vajjal befecskendezzük s megsütjük.

498. Meggy-rétes tészta, élesztős tésztával.

Kilencz dekagramm habosan elvert vajba hat tojásszéket keverünk egymásután, harmadfél dekagramm áztatott élesztőt, két kanál tört czukrot, kevés sót, 4 decziliter langymeleg tejszínt és annyi finom lisztet, hogy a tészta se szét ne folyjék, se kemény ne legyen, adunk hozzá; egy liter liszt elégséges, miután nem minden liszt bir egyenlő sajátsággal, itt a szemnek és kéznek kell határoznia; minden esetben biztosabb a lisztet csak egymásután belekavarni; a tésztát akkor addig kavarjuk, míg magától leesik a kanálról, ekkor befedjük s jól meg hagyjuk kelni. E közben 14 dekagramm duzzasztott mandolát megtörünk, valamint ugyanannyi czukrot is, hét decziliter párolt meggyet leszűrünk, magvát kiszedjük, és ha a tészta eléggé megkelt, liszttel behintett abroszra teszszük s késfok vastagságnyira kinyújtjuk. Csak azon pillanatban, a midőn már használni akarjuk, vegyítjük össze a czukrot és a mandolát s evvel a tésztát behintjük, a leszűrt meggyet reárakjuk s ezeket tört czukorral behintjük, a tésztát, melynek egyik széle töltetlen maradt, könnyedén összehajtjuk. A tésztát hosszúkásra kell kinyújtani, nehogy a rétes igen vastag legyen; aztán vajjal bekent tepsire tesz-

szük, még negyedóráig kelni hagyjuk, tojás-fehérével és czukorral bekenjük s enyhe, de tartós melegnél megsütjük. Ha kisült, szitára teszszük s kihűtjük, czukrozva adjuk fel.

Ugyanezen módon lehet ezt tört dióból, czukorból, vaniliából s vagdalt mazsolából készíteni.

499. Szilvás-rétes.

Rétes-tésztát készítünk, aztán harminczöt érett szép szem szilvát vékony gyürűkbe vágunk és kevés fahéjat megtörünk, czitromnak héját apróra vágjuk s porhanyós kiflit elreszelünk. Aztán a tésztát finomra kihúzzuk, olvasztott vajjal bekenjük, a szilvát és a többi holmit ráhintjük, könnyedén összehajtjuk s vajjal befecskendezvén, vajjal bekent lábasba teszszük, s ha kisült, czukorral behintve adjuk fel asztalra.

Vegyes tészták.

500. Alma vajastészta-szalagokkal.

Nehány masánszki almát hámozunk meg s azokat lehetőleg mélyebbre kivájjuk úgy, hogy az alma üres legyen, de át ne lyukadjon, miután kell, hogy vékony feneke legyen; ha ezen módon mind kivájtuk, három-négy más almát meghámozunk s azokat koczkákra vágjuk, öt dekagramm czitronádot finomra megvágunk, 7 dekagramm czukrot és jó kanál befőtt baraczkot, az almával, czitronáddal s kevés vízzel lábasban addig párolunk, míg marmeláddá nem lesz; ezen töltelékkel a kivájt almákat megtöltjük, tojás-fehérével bekenjük, czukorral behintjük, s keskeny vajastészta-szalagokkal, mint egy csigát befonjuk, a szalagokat tojás-fehérével bekenjük és szépen megsütjük, aztán a tálra magasan felhalmozzuk, czukorral behintjük és felűl szára helyett egy-egy befőzött, szárral ellátott meggyet teszünk mindenikre.

501. Alma sürített lével.

Hat masánszki almát vékony szeletekre vágva s jól megczukrozva, porczellán vagy ezüst lábasba teszünk; más lábasban három kanál finom lisztet hat tojás-sárgával simára elhabarunk, 10 dekagramm tört czukrot s kevés vaniliát adunk hozzá, azt 4 decziliter tejfellel feleresztjük, melyet lassankint a liszttel és tojással simára elhabarunk s folytonos kavarás közt addig főzünk, míg péppé lesz; aztán az almára öntjük s a kemenczében megsütjük, hol negyed-

óráig hagyjuk. E közben öt tojás kemény havában három kanál baraczk-szörpöt és 10 dekagramm finomra tört czukrot habosan elverünk, s úgy bánunk el vele, mint a habpéppel, újj szélességnyi és ugyanolyan magasságú koszorút csinálunk a sürített lére úgy, hogy az csak a közepén látszik ki, a koszorút késsel szép símára elsimítjuk, kávéskanálnyéllel mély bemetszéseket csinálunk, hogy szépen fonottnak lássék, finom czukorral behintjük, s kihűlt kemenczébe teszszük; kis fél óra mulva feladjuk az asztalra.

502. Tészta almából gyermek-péppel.

Négy decziliter tejből sürű gyermek-pépet készítünk, a kihűlt pépet 5 dekagramm habosra felvert vajba teszszük, hat tojás-sárgát ütünk bele s jól elkeverjük, valamint 10 dekagramm czitromhéjára dörzsölt czukrot, és végre négy tojásfehérének kemény havát vegyítjük közé. Hat masánszki almát meghámozva hosszúkás darabokra vágunk s azokat a habart pép közé keverjük, a habarékot vajjal bekent, finom zsemlemorzsával behintett tortalevélre töltjük, meleg kemenczében kisütjük, tálra kiborítván, czukorral behintjük.

503. Tészta almával.

Tizenöt masánszki vagy 8 más fajta nagyobb almát, nem édes ízűt, meghámozva, finomra megvágunk s czukorban enyhén párolunk, hogy kissé megpuhúljanak, aztán 7 dekagr. duzzasztott mandolát s 14 dekagramm czukrot megtörünk, 7 dekagramm czitronádot apróra vágunk s fél zsemlét elreszelünk, mindezt négy tojás-sárgával jól elhabarjuk, négy tojás-fehérének kemény havát vegyítjük közé. A habarékot vajjal bekent, finom zsemlemorzsával behintett lábasba töltjük, a kemenczébe teszszük, háromnegyed óráig sütjük, aztán tálra kiborítjuk s czukorral behintve feladjuk.

504. Almás étel más módon.

Fehér házi kenyérből reszelt finom morzsát jó borral megnedvesítünk, néhány kanál tört czukrot hintünk bele, a megnedvesített morzsából újjvastagságnyit vajjal bekent lábasba teszünk, azt kis darabka vajjal kirakjuk, aztán finomra vágott s jól megczukrozott almaszeletet teszünk reá, végre apróra vágott mazsolát, apró szőlőt, mandolát, czitromhéjat és tört fahéjat, aztán ezt mind ismételjük és igy tovább, míg a lábas megtelik. Aztán a kemenczébe teszszük s három negyedóráig sütjük. Ha kisült, tálra kiborítjuk s czukorral behintjük.

505. Palacsinta habart mandolás tésztával.

Sütünk vagy 18 igen vékony palacsintát, 14 dekagramm duzzasztott mandolát finomra megtörünk, egy czitromnak héját apróra megvágunk, s ezt és 14 dekagramm czukrot medenczébe teszszük, egy egész tojást és három tojás-sárgát ütünk reá egymásután, s addig habarjuk, míg habos lesz. A mandolatésztát a palacsintákra kenjük s összehajtjuk, s kis újj vastagságú darabokat vágunk belőle. Lábast vagy porczellán tálat vajjal bekenünk, a palacsintákat köröskörül egyenesen felállítjuk két vagy három sorban, négy tojás-sárgát, kevés tört czukrot és 2 decziliter jó tejszínt teszünk fazékba, jól elhabarjuk s fölibe öntjük; a kemenczébe állítjuk és felül megbarnítjuk. Ugyanezen módon lehet a palacsintákat mazsolával és aprószőlővel is megtölteni, vagy befőzött megygyel, tört dióval, fahéjjal, czukorral is.

506. Rántott palacsinta almával töltve.

Négy decziliter tejből finom palacsintákat sütünk, aztán porhanyós savanyú almát meghámozva, azt vékony szeletekre vágjuk, párba állítjuk, annyi czukrot adunk hozzá, hogy elég édes legyen, kanálnyi befőtt baraczkot is adunk hozzá, a tűztől elveszszük s kihűtjük. Aztán 7 dekagramm duzzasztott mandolát, ugyanannyi mazsolával együtt finom hosszúkás darabokra vágunk, s ezt az almával összevegyítjük, aztán a palacsintát megtöltjük vele, nevezetesen: minden palacsintára darab tölteléket teszünk s késsel szétkenjük, aztán összehajtjuk, közepén átvágjuk, valamint két végét lemetszszük, levert tojásba mártjuk, finom zsemlemorzsával behintjük és zsírban szép sárgára kirántjuk s czukorral behintve feladjuk.

507. Palacsinta szilvával töltve.

Négy decziliter tejből és három tojásból vékony palacsintákat sütünk s azokat befőzött szilvával igen vékonyan megtöltjük, aztán összehajtjuk, közepén kettévágjuk, valamint egyenetlen két végét is lemetszszük; tálra kevés vajat és jó tejfelt teszünk, aztán a töltött palacsintát csillagformában a tál fenekére rakjuk, ismét tejfelt és vajat, aztán palacsintát teszünk és így tovább, míg minden rendezve van, végre még kevés tejfelt és apró vajdarabot teszünk reá, kissé felfőzzük s czukorral behintve feladjuk az asztalra.

508. Palacsinta turóval töltve.

Négy decziliter tejből és három tojásból vékony palacsintákat sütünk s azokat következő töltelékkel töltjük meg: Tizennégy deka-

gramm habosra elvert vajba két egész tojást és hat tojás-sárgát keverünk, ezen keverékbe egy kilogramm megreszelt túrót, valamint négy decziliter jó tejfelt, kevés sót és annyi czukrot, hogy elég édes legyen, habarunk. Most a palacsintákat összehajtva s két végét lemetszve, vajjal bekent formába rakjuk, és a sütőben megsütjük, czukorral behintve feladjuk az asztalra.

509. Piskótás tészta.

Tizennégy dekagramm finoman megtört czukrot négy tojás-sárgával jól elhabarunk, ha már haboz, négy tojás-fehérének kemény havát és tíz dekagramm finom száraz lisztet vegyítünk közé. A tésztát vajjal bekent lábasba töltjük, s lassan kisütjük. Ha egészen kisült, barna héját vékony késsel finoman levágjuk s az egészet mint a kétszersültet, szeletekre vágjuk. A piskóta-tésztát egy nappal a használat előtt készítjük, mivel akkor jobban lehet vágni. Az ehez szükséges formának épen úgy, mint az égő puddingnál, középen nyilással kell birnia, hogy széles, magas koszorút képezzen, azt vajjal jól bekenjük, fenekét czukorba befőzött egész meggyel vagy sommal, aztán kis háromszögekre vágott birsalma-sajttal és duzzasztott s közepén szétbontott pisztácziával csinosan kirakjuk; ekkor a vágott piskótából az egész formában erős falat rakunk, a maradék piskóta-tésztát, valamint még kevés birsalma-sajtot apró koczkákra vágjuk, apró mazsolával vegyítjük, a formát azzal egészen kirakjuk s könnyedén benyomjuk. A tálalás előtt félórával két decziliter tejfelt öt tojás-sárgával, tört czukorral és vaniliával finomra habarunk, azt fölibe öntjük, párba állítjuk. Tálalás előtt két kanál befőzött baraczkot ugyanannyi tört czukorral, négy tojás-sárgával jól elhabarunk, öt evőkanál fehér ó-bort öntünk hozzá, azt parázstűzre állítjuk s a habvesszővel addig verjük, míg sürű tömeggé lesz; a tésztát ekkor kiborítjuk s a nyilást a franczia sürített lével töltjük be, a maradékot pedig a tészta széle körül kanállal koszorú alakban rakjuk el.

510. Vanilia-sürűlék.

Hét tojás-sárgából vékony habarékot készítünk, hét decziliter tejszínt felforralunk, s ebbe darab czukrot és kevés tört vaniliát adunk; ha már forr, a habarékot finoman belefőzzük, néhány perczig felforraljuk, s a habszedőkanállal kiszedjük. Ha ezen módon mindent megfőztünk, mély tálban magasra felhalmozzuk és minden sort czukorral, mandolával és finomra tört vaniliával behintünk. Felűl kis, nyélczésen vágott mandolával tűzzük meg, s a sütőben szépen megbarnítjuk. Ha kisült, a tál szélére vanilia-sürűléket (créme) öntünk.

511. Angol tészta.

Huszonegy dekagramm finom apró thea-kétszersültet befőzött kajszin-baraczkkal vagy málnával töltünk meg, az egyik felét bekenjük, másik darabot reáteszünk és ha mind így meg van töltve, azt szép rendben vajjal bekent formába teszszük, hét decziliter jó tejszínt tojás-sárgával, tizennégy dekagramm czukorral és kevés vaniliával jól elhabarunk, azt fölibe öntjük, s egy órára félreteszszük, hogy a kétszersült jól teleszíjja magát, aztán háromnegyed óráig pároljuk. Tálaláskor kiborítjuk, és szélére tejsodót vagy csokoládé-öntést adunk.

512. Daramorzsóka.

Négy órával a használat előtt negyedfél decziliter szép darát hét decziliter tejben áztatunk, aztán félreteszszük. Most 5 egész tojást két decziliter tejjel, és kanálnyi megszitált vaniliát czukorral elhabarva az áztatott darával elkeverünk; széles lapos lábasban tizennégy dekagramm vajat elolvasztunk, a tömeget kissé megsózva beletöltjük és szép aranysárgára pároljuk. Tizennégy dekagramm mazsolát is tehetünk bele a párolás alatt. A morzsókát tüstént kell tálalni, mivel hosszabb melegentartás által jóságából sokat veszít. A tálra pedig magasan halmozzuk fel, minden réteget jól megczukrozván.

513. Gyümölcsös rizs.

Hét decziliter tejszínben negyedfél kilogramm kiszemelt s meleg vízben többször megmosott rizst puhára főzünk, tizennyolcz dekagramm tört czukrot, kevés sót adunk hozzá s kihűtjük. Eközben három evőkanál baraczk- vagy málna-marmeládot kilencz dekagramm narancson vagy czitromon dörzsölt, finomra megtört és megszitált czukorral elkeverünk, aztán fél czitromnak levét vegyítjük közé, végre hat tojás-fehérének keményre vert havát keverjük el vele lassanként. Most a rizs harmadrészét vajjal bekent mély porczellán-lábasba teszszük, s azt egyformán szétkenjük, nyúlós czukorba becsinált gyümölcsökkel kirakjuk, p. o. baraczk-, narancs-, dinnyeszeletek, ananász- és réne claude, spanyolmeggy vagy cseresznye. Most a rizs második harmadát kenjük reá, ismét kirakjuk gyümölcscsel s a maradék rizszsel befedjük. Ekkor ezüstkanállal a baraczk- vagy málnahabból a rizs fölibe hegyet alakítunk, s az egészet a sütőben enyhe hőségnél fél óráig sütjük, mire tüstént feladjuk az asztalra. Ha ezen étel sikerűl, igen szép külsejű s felséges ízű.

514. Franczia vajas metélt.

Hat decziliter finom lisztet hét dekagramm vékony szeletekben bevágott vajjal deszkán a nyújtóval jól megdolgozunk, megsózzuk, azt négy tojással, kanálnyi tejfellel, kevés borral meggyúrjuk, a nem igen kemény tésztát jól kidolgozzuk s lökött metéltet készítünk belőle, ezt tejszínben kifőzzük s kihűtjük. Aztán hét dekagramm habosan elvert vajba négy egész tojást ütünk egymás után s mindegyiket jól elhabarjuk, a metéltet tíz dekagramm czukorral és vaniliával együtt hozzáadjuk, jól összekeverjük a metéltet, vajjal bekent lábasba töltjük s párba állítjuk.

515. Laska rákvajjal.

Két tojásból metélt-tésztát készítünk, azt vékonyra kinyújtjuk, fánk-kerékkel laskát vágunk belőle, sós vízben megfőzzük és leszűrjük. Aztán a laskát olvasztott rákvajba teszszük, jól elkavarjuk s ekkor rákvajjal bekent tálra teszszük. Most két decziliter tejfelbe három tojás-sárgát ütünk, négy kanál rákvajat adunk hozzá, s azt jól széthabarjuk, a laskára koczkákra vágott rákfarkakat hintünk, a tejfelt reáöntjük, felül rákfarkkal egészen kirakjuk s a sütőben negyedóráig sütjük.

516. Velős tészta.

Tíz dekagramm olvasztott vajban három főzőkanál lisztet pirítunk meg, s azt négy decziliter forró tejjel, melyet lassan s folytonos kavarás közben kell közé önteni, feleresztjük s addig főzzük, míg sima péppé lesz; ekkor a tűztől elveszszük s kihűtjük. Most hat tojássárgát keverünk lassan bele, kissé megsózva, három tojásfehérének kemény havát vegyítjük közé, nagy lapos tepsit vagy tálat, melynek két újjnyi széles karimája van, vajjal bekenünk, a pépnek három részét beleteszszük és megsütjük. E közben egy vagy másfél borjú-agyvelőt sós vízben leforrázunk, megtisztítunk és kis szeletekre vágunk, apróra vágott vereshagymával és zöld petrezselyemmel párolunk, kevés sóval és borssal megfűszerezünk. Most lábast vajjal bekenünk, a kisült pépet a lábas nagysága szerint három egyenlő szeletre osztjuk, az első szeletet beleteszszük s az elkészített velővel megtöltjük, erre a második szeletet, ezt ismét megtöltjük, s erre a harmadik szeletet, még ezt is megtöltjük és végre a még maradt sületlen tésztával befedjük s jó félóráig párban főzzük, tálra kiborítjuk s gyorsan feladjuk az asztalra. Ha édes tésztát akarunk készíteni, akkor a sült levelek közé a velő helyett friss s

erősen megczukrozott gyümölcsöt, p. o. baraczkot teszünk s ha kisült, czukorral behintjük. A pépet pedig nem sózzuk meg, hanem vaniliás czukrot keverünk közé.

517. Kávés-fánk.

Hét decziliter forró tejszínbe tíz dekagramm forró pergelt kávét teszünk, azt befedjük, fél óráig állni hagyjuk, aztán megszűrjük és kihűtjük, hat kanál finom liszttel és hét tojássárgával finoman elhabarjuk s folytonos kavarás közben péppé főzzük s annyi czukrot adunk hozzá, hogy elég édes legyen. Ha jól elfőtt, elveszszük a tűztől s kihűtjük. Aztán a pépet vajjal bekent két nagy tortalevélre két késfok vastagságnyira felkenjük, s egészen kihűtjük. Most a tortaleveleket néhány perczig a tűzhely vaslemezére állítjuk, hogy a vaj elolvadjon és a pépet liszttel behintett deszkára kiborítjuk, s középnagyságú fánkkiszúróval kiszúrjuk, elvert tojásba mártjuk, zsemlemorzsával behintjük és forró zsírban kirántjuk, czukorral sürűn behintjük, s izzó lapáttal megnyomkodjuk. Ugyanezen módon lehet csokoládéval is készíteni, melyből öt táblát főzünk hét decziliter tejszínben s ha jól elfőtt, úgy bánunk el vele, mint a kávés-fánkkal.

518. Rák-kolbászka.

Sütünk közönséges tojás-lepényt s ha ezek kihűltek, minden darabot több részre vágunk, úgy hogy a kolbászkák újjhosszúságúak lesznek; aztán leforrázott spárgafejből, párolt kucsmagombából, tépett csukából, csukamájból, melyet előbb kirántunk, tölteléket készítünk, darab rákvajat felolvasztunk, kevés lisztet és a megvagdalt tölteléket beleteszszük, kissé pároljuk, aztán egy tojást és egy tojássárgát adunk hozzá, jól összekavarjuk, a tűzről hirtelen elveszszük s kihűtjük; a már szétvagdalt tojáslepény-darabokra késfok vastagságnyira felkenjük, összegöngyölítjük és szép rendben vajjal bekent lábasba felállítjuk. Fél órával a tálalás előtt négy tojás-sárgát és négy decziliter tejszínt elhabarunk, reáöntjük s párba állítjuk.

519. Reszelt tészta édesen töltve.

Két tojásból reszelt tésztát csinálunk s azt tejben megfőzzük, ha már sürű és jól kifőtt, elveszszük a tűzről s kihűtjük. Aztán hét dekagramm habosan elvert vajba ugyanannyi finomra tört mandolát és hét tojás-sárgát adunk, valamint tíz dekagramm tört czukrot is, melyet czitromon vagy narancson dörzsölünk el; fél óráig kavarjuk, a kihűlt reszelt tésztát és végre négy tojásfehérének kemény

havát hozzáadjuk, a keverék felét vajjal bekent lábasba öntjük s befőtt ribizlivel megtöltjük, és a keverék másik felét reáöntvén, szépen kisütjük s aztán czukorral behintve, feladjuk az asztalra.

520. Császármorzsóka.

Hét dekagramm habosra felvert vajba lassankint hat tojássárgát és azután kanalankint nyolcz kanál tejszínt vegyítünk ; most még hét dekagramm czitromon eldörzsölt, megtört czukrot, kevés sót és hat kanál finom lisztet teszünk hozzá s végre, ha jól elhabartuk, hat tojás-fehérének kemény havát. A habarékot vajjal bekent lábasba öntjük, a sütőben aranysárgára megsütjük s két késsel összetörjük, tálon magasan felhalmozzuk, s czukorral behintve feladjuk az asztalra. Ugyanezen keverékből készíthetjük a császárhajókat is; ezen czélból a habarékot vajjal bekent lábasba teszszük, világos-sárgára megsütjük, s éles késsel ferde koczkákat vágunk belőle, felűl pedig keresztmetszést teszünk, aztán forró zsírban aranysárgára kirántjuk, a bemetszést tetszésünk szerint való befőttel megtöltjük s czukorral behintve feladjuk.

521. Puffadt tejfeles haluska.

Négy decziliter tejfelt hat egész tojással finoman elhabarunk, aztán 30 dekagramm lisztet adunk bele s megsózva, haluska-tésztát készítünk belőle; lábasban másfél liter tejet felforralunk, a haluskát evőkanállal belehányjuk s abban kifőzzük; aztán kiszedjük a szürőkanállal úgy, hogy egészben maradjanak, s vajjal bekent finom zsemlemorzsával behintett tálra rakjuk, felűl ismét behintjük zsemlemorzsával, a sütőbe állítjuk és szépen megpirítjuk. Czukorral behintve is feladhatjuk.

522. Pirított tejes haluska.

Hét dekagramm habosan elvert vajba két egész tojást és három tojás-sárgát keverünk egymásután, megsózzuk s annyi lisztet adunk hozzá, a mennyi szükséges, hogy a tésztát összetartsa, de melynek keménynek nem szabad lennie. Hét decziliter tejszínt felforralunk, kevés czukrot is teszünk bele, s a haluskát evőkanállal egyformán belehányjuk. Ha kifőtt, kiszedjük s mély porczellán-tálba vagy lábasba teszszük; kis fazékba négy tojás-sárgát ütünk, a tejszínt tört czukorral és vaniliával együtt hozzáöntjük, jól elhabarjuk s a haluskára öntjük. Most beleteszszük a sütőbe, hogy a haluska megpirúljon és a tejszín jó sűrűre elfőjjön, aztán czukorral behintjük s a tállal vagy lábassal feladjuk az asztalra.

523. Tejfeles haluska rákfarkkal.

Hét dekagramm habosan elvert vajba négy tojást ütünk egymásután, 4 kanál tejfelt, sót és annyi lisztet adunk hozzá, hogy kellőleg kemény legyen. Hét decziliter tejet felforralunk, a haluskát kanállal belehányjuk s kifőzzük. Aztán kiszedjük, vajjal bekent tálra helyezzük, közbe-közbe rákfarkakat teszünk és tejfelt öntünk. Felűl szépen kirántott rákfarkkal diszítjük.

524. Rákmorzsóka.

Negyedfél decziliter finom lisztet hét decziliter hideg tejjel, melyet lassankint öntünk hozzá, lábasban elhabarunk, megsózunk, aztán tíz dekagramm olvasztott rákvajat, nyolcz egész tojást és huszonnégy apróra vágott rákfarkat teszünk bele s jól összekavarjuk. Aztán tizenkét dekagramm rákvajat széles, lapos lábasban elolvasztunk, a tésztát beleöntjük, mérsékelt melegségű sütőbe állítjuk s vigyázunk, hogy alól oda ne égjen. Ha a tészta felűl aranysárga, szétkavarjuk s aztán még addig pároljuk, míg többé a szájpadláshoz nem ragad, erre pedig mindjárt feladjuk, mivel különben kiszáradna. Ha édesen akarjuk, a párolás- és tálaláskor megczukrozzuk.

525. Párolt reszelt tészta.

Két tojásból készűlt reszelt tésztát hét decziliter forró tejben megfőzünk; midőn jól elfőtt és sürű lett, lábasba teszszük, melyben tíz dekagramm vajat elolvasztottunk, szétkavarjuk, s folytonos kavarás közt ki hagyjuk párolódni. Tálaláskor vanilia-czukorral hintjük be.

526. Juhtúrós haluska.

Nagy medenczébe egy kilogramm finom lisztet teszünk, megsózva, két egész tojást és két tojássárgát ütünk bele, kevés vizet is öntünk hozzá s az egészet főzőkanállal összekavarjuk. Ha a tésztát jól kidolgoztuk, a haluskákat nyéllel ellátott deszkáról késsel forró vízbe hányjuk; ha már megfőttek s a víz felszínére feljöttek, szürőkanállal kiveszszük, vajjal bekent lábasba teszszük, vajjal leöntjük és juhtúróval, meg friss szalonnából kisütött apró tepertővel behintjük.

527. Haluska tölcsértésztával, párban.

Tiz dekagramm habosan elvert vajba egy egész tojást és négy tojás-sárgát ütünk egymásután, elhabarjuk, kissé megsózzuk

s csak annyi lisztet teszünk bele, hogy könnyű haluskatésztához hasonlít s azt sima, kerek csövű fecskendőbe töltjük; a fecskendőt pedig előbb meleg tejjel megnedvesítjük, nehogy a tészta hozzáragadjon. A tésztát ekkor forró tejbe kitoljuk, mindig egyenlő darabokat levágva; a tejbe, melyben a tolt haluska fő, darab czukrot is kell tenni. Ha kifőttek, habkanállal kiszedjük s félreteszszük. Négy decziliter tejből, néhány kanál lisztből és czukorból sürű gyermekpépet csinálunk, s azt folytonosan kavarjuk, hogy szép sima legyen; ha az jól elfőtt, lábasfedőt teszünk vaslábra, alá jó parázst és ha a fedőnek czinezett része, melynek felül kell lennie, jól átmelegedett, hirtelen darab vajjal bekenjük, kanálnyi pépet teszünk reá, szétkenjük rajta és néhány perczig rajta hagyjuk, míg hozzálapúl a fenékhez, aztán széles késsel lekenjük úgy, hogy annyi marad rajta, mint egy papírlevél; ha barnúlni kezd, vajjal bekenjük és késsel négyszögletes leveleket vágunk belőle s ezeket kis fadarabra, mely felűl vastagabb s alúl hegyes és kisújjnyi hosszúsággal bir, feltekerjük úgy, hogy tölcsér alakú lesz. Igy járunk el, míg annyit sütöttünk, hogy azzal a tésztát gazdagon megtűzhetjük. A többiből oly nagy kerek lapokat készítünk, mint azon lábas, melybe bele akarjuk tenni. Ha ez megtörtént, a lábast vajjal erősen bekenjük s ennek fenekére sült tésztalapot teszünk, erre egy sor haluskát, melyet czukorral, vaniliával és kilencz dekagramm tört mandolával hajastól behintünk, aztán ismét lapot stb., míg a lábas tele lesz; végre négy decziliter jó tejszínt vagy ha a lábas nagyobb, valamivel többet, czukorral, vaniliával és öt tojásszékkel elhabarunk s reaöntjük, aztán párba állítjuk, s háromnegyed óráig ott hagyjuk, aztán kiborítjuk és a tölcsérekkel szép rendben megtűzzük. A tölcséreket baraczk- vagy ribizli-befőzöttel töltjük meg.

Ugyanezen módon lehet rizst is elkészíteni; a tölcséreket és a kerek lapokat épen úgy sütjük, a rizst jó tejben megfőzzük, tíz dekagramm duzzasztott s finomra tört mandolát adunk hozzá s annyi czukrot, hogy elég édes legyen; ha a rizs puha, kihűtjük s hét dekagramm habosra felvert vajba teszszük; 14 dekagramm rizshez két egész tojást és négy tojás-sárgát keverünk, s végre négy tojásfehérének kemény havát vegyítjük közé. Aztán a lábast vajjal bekenjük s fenekére tészta-levelet teszünk, aztán egy réteg rizst, erre befőtt baraczkot, aztán ismét tészta-levelet, rizst és így tovább, míg a lábas tele lesz; ekkor egy óráig párba állítjuk. Tálaláskor vízzel higított baraczkszörpre borítjuk ki, melyet a tál fenekére öntünk; aztán a tölcsérekkel tűzzük meg. Ezen tésztának igen szép külszíne s felséges íze van.

528. Ötvözött metélt.

Két tojásból finom metélt-tésztát készítünk, azt kinyújtjuk, széles metéltet vágunk belőle, s egy liter forró tejben megfőzzük; ha már meglehetősen elfőtt, elveszszük a tűzről, és öt dekagramm vajat elverünk vele, lapos vajjal bekent lábasba teszszük, négy decziliter négy tojás-sárgával felhabart tejszínt öntünk reá, sütőbe állítjuk és ha szép világossárga, czukorral és vaniliával jól behintve adjuk fel asztalra; ugyanezen módon bánhatunk a felvert liszt- vagy dara-haluskával is.

529. Juhtúrós burgonya.

Néhány szép, nagy lisztes burgonyát meghámozva s megmosva, sós vízben megfőzünk; ha megpuhúltak, szeletekre vagdaljuk azokat, tálra teszszük s vajjal, melyben apróra vágott vereshagymát pároltunk meg, leöntjük, juhtúróval behintjük, felkavarjuk s jó melegen feladjuk az asztalra.

530. Salzburgi haluska.

Lábasba négy decziliter tejszínt és két dekagramm vajat teszünk, a tűzhöz állítjuk, ha felfőtt, annyi lisztet keverünk bele, hogy szilárd, forró tészta lesz, aztán míg a tészta meleg, hat tojássárgát és három tojás fehérének kemény havát vegyítjük közé, s még kevés sót, negyedfél dekagramm tört czukrot és vaniliát adunk közé s jól elkeverjük. Aztán még négy decziliter tejszínt felforralunk, s abba mogyoró nagyságú haluskákat verünk; ha egy csomó megfőtt, kiveszszük, tálra teszszük, melegen tartjuk; ismét másokat teszünk bele és így tovább, míg mind megfőztük és elkészítettük. Aztán hat tojás-sárgát fazékban hideg tejszínnel jól elhabarunk, s azon tejszínt is hozzáadjuk, melyben a haluska kifőtt, végre czukrot és vaniliát. A haluskát vajjal bekent lábasba teszszük, leöntjük, félóráig párba állítjuk, kiborítjuk s feladjuk az asztalra.

531. Töltött laska.

Lábasban egy liter tejet felforralunk, abban három tojásból készült kurta laskát kifőzünk s azt kihűtjük. Tejfellel bekent tálba néhány darab rákvajat és rákfarkat teszünk, fél tojás nagyságú rákvajat habosra elverünk s egy tejben áztatott zsemlebelet és rákfarkat keverünk bele, a laska felét a tálra teszszük, a habarékot reá-öntjük, aztán erre a maradéklaskát s ismét kevés rákvajat teszünk reá és szépen kisütjük; ha kisült, czukorral behintve adjuk fel az asztalra.

532. Metélt fánkocska.

Négy decziliter lisztből, egy tojásból és két tojás-sárgából közönséges metélt-tésztát készítünk, azt kinyújtjuk, széles metéltet vágunk belőle, s egy liter forró tejszínben megfőzzük, tíz dekagramm finomra tört mandulát és kevés vaniliát adunk hozzá s addig főzzük, míg a tej egészen elfőtt, aztán a vajjal bekent tepsire teszszük, újjvastagságnyira szétkenjük s kihűtjük, aztán liszttel behintett deszkára borítjuk, s apró fánkokat szakítunk belőle, levert tojásba mártjuk, liszttel s finom zsemlemorzsával behintjük, és zsírban szép sárgára kirántjuk; ha az asztalra feladjuk, czukorral és vaniliával hintjük be.

533. Dióstészta almával.

Besamelt készítünk; ugyanis tojásnagyságú elolvasztott vajba két tele kanál lisztet teszünk, azt jól elhabarjuk, hogy sima legyen s négy decziliter forró tejjel folytonos kavarás közben feleresztjük, jól elfőzzük s aztán kihűtjük. Ha kihűlt, medenczébe teszszük, négy almát meghámozva koczkákra vágunk. 20 diót durván megtörünk s annyi czukrot adunk hozzá, hogy elég édes legyen, aztán kilencz tojássárgát ütünk bele egymásután, s addig kavarjuk, míg elég habos lesz. Végre öt tojás-fehérének kemény havát vegyítjük közé, vajjal bekent formába öntjük s egy óráig pároljuk.

534. Káposztás haluska.

Olyan haluskát készítünk, a milyen a 526. sz. a. le van írva, aztán apró vágott káposztát párolunk meg vajban és ha már megpirult, kissé megsózzuk és megborsozzuk, aztán a haluskával összekeverjük s kész az étel.

535. Diák-tészta.

Tizennyolcz dekagramm lisztet 16 dekagramm vajjal jól eldörzsölünk s ezt négy decziliter forró tejben megfőzzük. Most kihűtjük s hat tojás fehérének kemény havát keverjük el vele s jól megczukrozzuk. Most valami formába öntjük, párba állítjuk, a fedőre kevés parázst teszünk s ha feltálaljuk, valami jóféle sűrített lével öntjük le.

536. Forgács-tészta. Csőrege.

Tizennégy dekagramm lisztet, hét dekagramm czukorport kanálnyi borral deszkán jól összekavarunk, kinyújtjuk s derelye-

metszővel két újjnyi vastag lapokat vágunk ki belőle, ezeket zsírban kirántjuk s megczukrozva feladjuk.

537. Rizsmorzsóka.

Huszonnyolcz dekagramm rizst kiszemelve s megmosva másfél liter tejben megfőzünk, de nem egészen puhára; aztán 21 dekagramm habosra elvert vajba négy egész tojást s négy tojássárgát keverünk egymásután, valamint a kihűlt rizst s tíz dekagramm tört czukrot s kevés vaniliát, most már nem szabad erősen kavarni, hogy a rizsszemek egészben maradjanak. A keveréket vajjal bekent lábasba töltjük, a sütőbe teszszük és barnasárgára kisütjük, aztán lapátkával széttördeljük, s czukorral behintve, feladjuk az asztalra. A tészta közé mazsolát és aprószőlőt is hinthetünk.

538. Rizskádka irósvajas tésztában.

Tizennégy dekagramm rizst hét decziliter tejben megfőzünk, 9 dekagramm tört mandolát adunk hozzá, s aztán, ha a rizs jól megpuhúlt, elveszszük a tűztől s kihűtjük; ekkor a rizst habosan elvert vajba teszszük, ehhez tíz dekagramm narancshéjon eldörzsölt czukrot, ezt is habosan elverve s a kavarás közben egy egész tojást és négy tojássárgát adunk. Aztán vajas-tésztát készítünk és azt úgy nyújtjuk ki, mintha metéltet akarnánk belőle késziteni; hosszú, lapos kádkákat vajas tésztával szépen kibélelünk, mindegyikbe teszünk a rizskavarékból, azt tésztával befedjük s szépen megsütjük.

539. Tejfeles tolka (Dalkerln).

Négy decziliter friss tejfelből három kanállal fazékba öntünk, ebbe lassankint hat tojássárgát és hat evőkanál lisztet kavarunk, aztán czukrot adunk hozzá, s a többi tejfelt is beleöntjük; ha ezt jól elkavartuk, hat tojás fehérének kemény havát vegyítjük bele, az ehez szükséges formában kisütjük, s finom czukorral behintve feladjuk az asztalra.

540. Sarlotte.

Tizenkét-tizenöt meghámozott almát kisújjvastagságú szeletekre vágunk; ezen mennyiségre 4—5 kanál baraczkszörpöt, tíz dekagramm czukrot, s kávés csészényi vizet teszünk lábasba, ezt parázstűzre állítjuk, s gyakoribb felrázás közben addig pároljuk, míg az alma megpuhúl a nélkül, hogy széthullana és a baraczkszörp az almával jól összevegyűlt; aztán vajjal jól bekent lábast késfok vas-

tagságú zsemleszeletekkel kirakunk, erre egy sor almát, ismét egy sor zsemleszeletet teszünk, melyet olvasztott vajjal leöntünk s így tovább, míg a lábas megtelik; felűl zsemlével befedjük, vajjal leöntjük s a sütőbe állítjuk, a külső sor zsemlének szép aranysárgának és ropogósnak kell lennie, aztán kiborítjuk és czukorral behintjük.

541. Hasábos tészta.

Hosszúkás darabokra vágott porhanyós kiflit tejszínnel megnedvesítünk, aztán vajjal bekent porczellán-lábast apróra vágott mandolával, mazsolával, aprószőlővel, tört czukorral s vaniliával behintünk; erre egy sor áztatott kiflit teszünk, melyet a fentebbivel hasonló módon behintünk. Ezen módon folytatjuk, míg a lábas megtelik. Ekkor két decziliter jó tejszínt három tojás-székkel, czukorral és vaniliával elhabarunk, ezt hasábos tésztára öntjük, melyet aztán a sütőben megsütünk.

542. Kerek, lapos kis szúróval kiszaggatott galuska (körzetnek való).

Egy félliter lisztet egy liter morzsolt turóval összevegyítünk, 4 tojással, pár kanál jó tejfellel, kevés sóval puha tésztává gyúrjuk; gyorsan kell vele bánni, hogy a turó darabosan maradjon a tészta közt, belisztezett deszkán jól meglisztezve felűl is, fél újjnyi vastagra kinyújtjuk s kis szúróval (mint egy forintos) kiszaggatjuk, forró sós vízbe kifőzzük s szép pirosra sütött forró vajjal leöntjük, s a vaj piros morzsájával behintjük, magában is jó, de körzetnek is pecsenyék, pörköltek mellé.

543. Kirakott hasábos tészta.

Vékony szeletekre vágott kalácsot tejszínnel leöntve addig hagyunk állani, míg a szeletek jól teleszívták magukat; aztán dinnyeformát vajjal bekenünk, s az egyik hasábot apró szőlővel jó sürűn behintjük, a másikat duzzasztott és szétválasztott mandolával rakjuk ki, a harmadikat mazsolával, a negyediket pisztácziával, ismét apró-szőlővel és így tovább, míg az egész formát hasábonként kiraktuk; ekkor egy sor áztatott kalácsot teszünk, melyet duzzasztott és finomra tört mandolával, czukorral és vaniliával sürűn behintünk, és így tovább, míg a forma megtelik; végre három decziliter tejszínt tíz dekagramm czukorral, kevés vaniliával és öt tojássárgával jól elhabarunk, ezt reáöntjük s párba állítjuk, melyben, ha folytonosan fő, fél óra alatt kipárolódik, aztán vigyázva kiborítjuk, s vagy szárazon, vagy tejsodóval aláöntve adjuk fel az asztalra.

544. Olasz polenta.

Serpenyőben két liter sósvizet forralunk s ebbe polenta- vagyis kukoriczalisztből annyit főzünk bele, hogy jó sűrű tésza legyen; ezen tésztát kanállal a lehető legfinomabbra eldolgozzuk, aztán deszkára kiteszszük s kerek labdaformát csinálunk belőle, asztalkendőbe teszszük, egy óráig kelni hagyjuk. Ekkor erős czérnával késfok vastagságú szeleteket vágunk le, vajjal bekent, reszelt parmezán-sajttal behintett lábasba egy sor polentát teszünk, ezt ismét behintjük parmezán-sajttal, erre ismét egy sor polentát s így tovább, míg mindent beraktunk s az utolsó sort sajttal behintettük. Ekkor erős hőmérséknél egy óra hosszáig sütjük. Tálaláskor zsírját leszűrjük s késsel szépen elválasztva, ha netalán odasült, kiborítjuk s feltálaljuk. A polentának világosbarna színe s ropogós héja legyen.

545. Burgonya-polenta.

Előbb sódaros burgonya-puddingot készítünk. Ha ez kihűlt, az előbb leírt módon szeleteket vágunk belőle s a polentát vajjal és reszelt sajttal berakjuk, s ugyanazon módon megsütjük.

546. Stoffad.

Fél kilogramm vesepecsenyét a hártyás résztől megtisztítva és tisztán megmosva kis darabokra vágunk, mintha gulyásnak való hús volna; aztán lábasba vagy serpenyőbe néhány szelet szalonnát teszünk, s ebbe a húst apróra vágott vereshagymával együtt beleteszszük és többszöri felkavarás közben befedve puhára pároljuk; ha már szép barna és puha, kis kanálnyi lisztet hintünk reá, és még addig pároljuk, míg jól megbarnúl, aztán szedőkanálnyi jó lével feleresztjük és sürű mártássá elfőzzük, egy babérlevelet és egy csomó kakukfüvet teszünk bele, s még egy ideig pároljuk. Eközben finom lisztből és három tojás-sárgából metélt-tésztát készítünk, s ha ezt jól kidolgoztuk, apró darabokat vágunk belőle s tenyerünkkel araszhosszúságnyira laskává kinyújtjuk, sós vízben megfőzzük, s ha leszűrtük, hideg vizet öntünk reá, ismét leszűrjük, a babérlevelet és kakukfűvet a húsból kiveszszük, a metéltet beleteszszük, még néhányszor felfőzzük s tüstént feltálaljuk.

547. Sódaros tészta.

Palacsintát sütünk, s az öt legszebbet és legnagyobbat kiválasztjuk, s ezzel vajjal bekent formát kibélelünk; a többi palacsintát nagy

koczkákra vágjuk, 28 dekagramm sovány sódart apróra vágunk, az elvagdalt palacsintával s két decziliter jó tejfellel összehabarjuk, a kibélelt formába beleöntjük, palacsintával befedjük s ropogósra kisütjük.

548. Sódaros tészta más módon.

Tojás-sárgából metélt tésztát készítünk s azt lehetőleg legfinomabbra kinyújtjuk, kissé megszárítjuk, s nagy leveleket vágunk belőle, sós vízben megfőzzük, leszűrjük, hideg vízben kiszívatjuk, aztán a tésztaleveleket tojás nagyságú olvasztott vajba teszszük, valamint 28 dekagramm sovány, apróra vágott sódart és két decziliter friss tejfelt; lábast vagy formát porhanyós tésztával kibélelünk (ezt oly finomra kell kinyújtani, mint a metélt-tésztát), a sódaros tésztát beletöltjük, a tésztával befedjük és gyorsan megsütjük.

549. Olasz rizs.

Fél kilogramm szép fehér rizst megmosva addig főzünk, míg a szemek megpuhúlnak és szétnyomhatók; aztán a nyálkás vizet leszűrjük róla s még néhányszor hideg vizet öntünk reá, míg a víz tiszta marad, s ekkor jól leszűrjük. Tálalás előtt a rizst 14 dekagramm vajjal lábasba teszszük s megsózva, megborsozva parázsra állítjuk; ha elég forró, 28 dekagramm parmezán-sajtot vegyítünk közé, kissé pároljuk, s ha a sajt már fonódik, kitálaljuk, még kevés forró vajat öntünk reá s aztán feladjuk az asztalra.

550. Olasz makaróni.

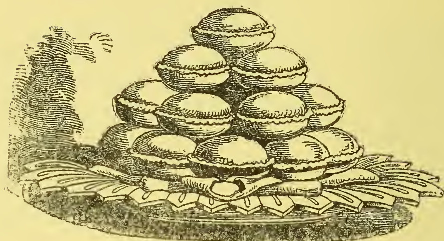
A makaróni metélt-tésztából, üres, vékony cső alakjában van készítve. Nápolyi használata a következő módon legjobb: sós vízben addig főzzük, míg megpuhúl s aztán hideg vízben kihűtjük, jól leszűrjük, lábasba teszszük; fél kilogramm makarónira fél annyi vajat s negyedrész parmezánsajtot veszünk, különben úgy bánunk el vele, mint a rizszsel.

551. Makaróni sajttal és hússal.

Huszonnyolcz dekagramm makarónit főzünk s hat darab maradék boeuf á la Mode és kevés mártást a makarónit sajttal és az apró hosszúkás darabokra vágott hússal, vajjal bekent tálra rakjuk, vajjal leöntjük s ha mind beraktuk, a boeuf á la Mode mártását öntjük reá s még egyszer sajttal behintvén, felfőzzük s feladjuk az asztalra.

TIZENEGYEDIK OSZTÁLY.

Zsírban kisütött tésztákról.



552. Tolófánk.

Négy decziliter forró tejet ugyanannyi finom liszttel összefőzünk és ezt darab vajjal folytonos kavarás közt sürű sima péppé hagyjuk lenni; ha kihűlt, egymásután tíz tojás-sárgát keverünk bele, sót, kanálnyi tört czukrot és végre hat tojás-fehérének kemény havát vegyítjük közé, s úgy bánunk el vele, mint az előbbivel.

553. Dorongfánk.

Huszonnyolcz dekagramm lisztből, egy decziliter langymeleg tejszínből, negyedfél dekagramm tejszínbe áztatott sajtó-élesztővel, hét dekagramm olvasztott vajjal, két egész tojás- és két tojás-sárgából, megsózva, tésztát csinálunk, azt jól elverjük és kelni hagyjuk. Ha kissé megkelt, liszttel behintett deszkára teszszük, kisújjvastagságnyira kinyújtjuk, két újjnyi széles szalagokat készítünk belőle, a dorongot jó marhazsírral bekenjük, megmelegítjük, a szalagokat reátekerjük, kezünkkel könnyedén reányomjuk, hogy le ne essék, sütés közben vajjal bekenjük, és szép lassan sárgára megsütjük; ha már félig megsült, apróra vagdalt mandolával behintjük, aztán egészen megsütjük, a dorongról leveszszük, czukorral behintjük s a többit is ezen módon sütjük meg.

554. Apró dorongfánk.

Fél kilogramm finom lisztbe három dekagramm friss vajat szeldelünk, kissé megsózzuk és a nyújtófával jól eldolgozzuk; aztán 28 dekagramm finomra megtört mandolát, tört fahéjat, egy czitrom

apróra vágott héját s 14 dekagramm tört czukrot vegyítünk jól össze a liszttel; aztán egész tojást és négy tojás-sárgát veszünk hozzá, a tésztát széles késsel összecsináljuk, késfok vastagságnyira kinyújtjuk, oly hosszúra és szélesre vágjuk, a milyen a pléh, kis fazékba a zsírt készítsük el, a tésztát a pléhre czérnával felkötjük és szép sárgára kisütjük.

555. Farsangi fánk.

Miután ezen fánkot leginkább csak farsangban készítik és az általában csak meleg kemenczénél kelhet meg, úgy különösen szükséges a lisztet egy nappal a használat előtt fűtött kemencze közelébe állítani, hogy száraz és meleg legyen. Medenczébe 42 dekagramm szitált lisztet teszünk, azt megsózzuk, evőkanálnyi tört czukrot adunk hozzá; aztán veszünk két decziliter langymeleg tejszínt, öt tojássárgát, hét dekagramm olvasztott vajat és harmadfél dekagramm szinte puhított friss sajtóélesztőt, mindezt jól összehabarjuk; a lisztből annyit veszünk el, a mennyi a fánkok kidolgozására elég. Mivel nem minden liszt egyforma, jobb abból többet kivenni, nehogy a tészta igen kemény legyen; későbben még mindig adhatunk hozzá lisztet, ha szükséges. Ekkor a fentebbi tömeget szitán át medenczébe szűrjük s a liszttel addig keverjük, míg a tészta elválik a kanáltól s még egy ideig jól elverjük. Megjegyzendő, hogy a tésztának nem szabad keménynek lennie, habár nehezen verhető is el. Aztán a tésztát liszttel behintett deszkára teszszük, s három késfok vastagságnyira kinyújtjuk, s a lisztbe mártott fánkszúróval kiszaggatjuk a fánkokat, azokat liszttel behintett deszkára teszszük, könnyű asztalkendővel befedjük, nehogy a tészta megszáradjon, azután meleg kemencze mellett jól megkelni hagyjuk, még egyszer oly magasra kell megkelniök. Különösen arra kell ügyelni, hogy a tészta ne legyen kemény, mert akkor a fánkok nehezek és sokbélűek lesznek. Megjegyzendő még, hogy a zsírnak nem szabad igen forrónak lennie és hogy a lábast, mihelyt a fánkokat beletettük, be kell fedni mindaddig, míg a fánk egyik oldala barnasárga nem lesz. Ha mindkét oldalon egyformán megsült, kiveszszük s itatós papirra szűrő fölibe rakjuk, hogy a zsír egészen lefolyjék róla, meleg helyre állítjuk s finom vaniliás czukorral behintve adjuk fel asztalra. Ezen fánkoknak magasaknak kell lenniök és kell, hogy szép széles pántlikájuk legyen. Csészében meleg befőttet adhatunk hozzá. Különben tetszésünk szerint meg is tölthetjük e fánkokat, csakhogy akkor a tésztát vékonyra kell kinyújtani; a kiszúróval gyengén kiszaggatjuk a fánkokat, mindenik közepébe kevés befőttet teszünk, erre másik levelet teszünk s

ezen két levelet valamivel kisebb kiszúróval egyszerre szaggatjuk ki. Különben úgy bánunk el velök, mint közönségesen.

556. Farsangi fánk más módon.

Kilencz dekagramm habosra elvert vajba hat tojásszéket keverünk egymásután, kevés sót, evőkanálnyi tört czukrot, két decziliter langymeleg tejszínt, melyben harmadfél dekagramm friss sajtóélesztőt olvasztottunk fel, adunk hozzá, aztán annyi lisztet, hogy könnyű tészta lesz belőle; ezt addig kavarjuk, míg a kanáltól elválik, aztán még kissé verjük s meleg helyen kelni hagyjuk; ha megkel, liszttel behintett deszkára teszszük, kisújjvastagságnyira kinyújtjuk s fánkot szakítunk belőle s ha ez ismét megkelt, zsírban kisütjük.

557. Tejfeles farsangi fánk.

Négy decziliter jó édes megmelegített tejfelbe tíz tojás-sárgát, negyedfél dekagramm friss tejszínben felolvasztott sajtóélesztőt, kanálnyi tört czukrot adunk s mindezt jól összehabarjuk. Aztán egy liter száraz finom lisztet medenczébe teszünk, azt megsózzuk, a fentebbi keveréket reászűrjük, a tésztát elverjük, liszttel behintett deszkára teszszük, külön ugyanazon módon bánunk el vele, mint az 555. sz. alattival.

558. Égő tészta.

Négy decziliter forró tejbe ugyanannyi finom lisztet főzünk be folytonos kavarás közben, nehogy darabos legyen, kissé megsózzuk, simára elhabarjuk s ha a tészta a kanáltól elválik, félreállítjuk s kisűtjük. Ha a tészta kihűlt, tiszta mozsárban hat egész tojással finomra megtörjük, aztán fecskendőből forró zsírba nyomjuk ki, és szép világosbarnára sütjük.

559. Fánk tejkocsonyával.

Hat főzőkanálnyi finom lisztet hét decziliter tejszínnel, nyolcz tojás-sárgával, 14 dekagramm tört czukorral és vaniliával finoman elhabarunk, s azt folytonos habarás közt sima péppé főzzük, kissé kihűtjük, aztán vajjal bekent tortalevélre vízbe mártott széles késsel simán, kisújjvastagságban felkenjük s kihűtjük. Aztán a tortalevelet kissé megmelegítjük, s a tejkocsonyát liszttel behintett deszkára vigyázva borítjuk s forintos nagyságú kiszúróval kiszaggatjuk, finom kiflimorzsával sürűn behintjük, aztán széles késsel átfordítva, a másik oldalon is bekenjük, tojással és morzsával behintjük; külön-

ben megjegyzendő, hogy ezen fánkokat kézzel megérinteni nem szabad, miután igen gyengék és az érintés által a morzsa belenyomódnék a tejkocsonyába, mi által jóságban és külszínben veszítenének. Ha mind így bebundáztuk, forró zsírban szép sárgára kisütjük, a zsírt róla leszűrjük, s vaniliás czukorral behintve adjuk fel az asztalra.

560. Fánk mandola-tejből.

Huszonegy dekagramm duzzasztott mandolát finomra megtörve, azt leveses-tálba teszszük, öt decziliter vizet öntünk reá, s gyakori felkavarás közt egy óráig állni hagyjuk, aztán asztalkendőben kifacsarjuk, a kifacsart mandolát ismét megtörjük, s a mandolatejet reáöntjük, jól elkavarjuk s aztán ismét másodszorra átszűrjük, hogy a mandolatej jó erős lesz, s annyi czukrot vegyítünk közé, hogy íze feltünőleg édes legyen. Ekkor lábasban három főzőkanálnyi finom lisztet a mandolatejjel lassanként finoman elhabarunk, s ezt folytonos kavarás közt finom péppé főzzük; ha az jól kifőtt és szép sima vajjal bekent pléhre újjnyi vastagságban felkenjük, kihűtjük, s liszttel behintett deszkára óvatosan kiborítjuk, és lisztbe mártott kiszúróval félholdformában kiszaggatjuk, ezeket levert tojással bekenjük s finom zsemlemorzsával behintjük, zsírban szép sárgára kisütjük és szitált czukorral behintjük. Ha ezen ételt csinosabban akarjuk feltálalni, a következő fánkokat vegyítjük bele: hat főzőkanálnyi finom lisztet lábasban négy decziliter tejjel, melyet folytonos kavarás közben csak lassankint öntünk hozzá, négy tálba reszelt csokoládéval és tíz dekagramm czukorral parázstűzre állítunk, ezt addig kavarjuk, míg sürű sima pép lesz belőle s ezután kihűtjük. Most a pépet vajjal bekent nagy tortalevélre melegen, vízbe mártott késsel egyformán felkenjük, egészen kihűtjük, a levelet egy perczig melegítjük, aztán liszttel behintett deszkára vigyázva kiborítjuk s félholdakat szaggatunk ki belőle és ezt tojással bekenvén, félig liszttel, félig zsemlemorzsával behintjük s forró zsírban kisütjük s finomra reszelt csokoládéval sürűn behintjük, a fehér mandolatej-fánkokkal felváltva rakjuk a tálra s feladjuk az asztalra.

561. Rózsafánk.

Két egész tojást és két tojás-sárgát, két kanál tört czukrot, két kanál tejfelt, kevés sót fazékba teszünk, mindezt jól elkavarjuk; aztán deszkán finom lisztből könnyű tésztát készítünk, s ezt vékony levélre kinyújtjuk, de ennek óvatosan kell történnie, nehogy a tészta kilyukadjon; aztán kétszeresen összehajtjuk, s rózsaformával vagy

annak hiányában középnagyságú fánk-kiszúróval kiszaggatjuk, s öt ilyen levelet teszünk egymásra, melyek aztán a fánkot képezik; minden levél közepét bekenjük tojás fehérével s ott közepén újjal összenyomjuk; ha a leveleket kiszaggattuk, mindenik szélébe öt bevágást teszünk, hogy a rózsának levelei legyenek, aztán kendővel befedjük, hogy meg ne száradjanak. Zsírban szép sárgára kisütjük s a sütés közben többször megfordítjuk, hogy egyenlő szint nyerjen, aztán óvatosan kiveszszük, s itatóspapirral befedett szitára teszszük. Ha ezen módon mind kisült, minden fánk közepébe egy egész befőzött meggyet vagy ribizlit teszünk, finomra tört czukorral behintjük s csinosan tálra rakjuk.

562. Rózsafánk más módon.

Hét decziliter lisztbe hét dekagramm vajat beszeldelünk s a nyújtófával jól eldolgozzuk; aztán hat kanál tört czukrot, tizenkét tojás-sárgát, három kanál tejfelt és kevés sót adunk hozzá és széles késsel tésztává készítjük s jól megdolgozzuk, különben úgy bánunk el vele, mint az előbbi fánkkal.

563. Strassburgi fánk.

Huszonnyolcz dekagramm jó kemény vajat, nyolcz tojássárgát, öt dekagramm tejszinbe áztatott és elhabart sajtóélesztőt, kávéscsésze tejszint, hét dekagramm czitromhéjon eldörzsölt, finomra tört czukrot és sót teszünk medenczébe, s ezt főzőkanállal addig verjük, mig a tömeg jól összevegyült, s péphez hasonlít. Megjegyzendő, hogy ezen tésztát nem szabad keverni, hanem csak verni a kanállal, míg jól összevegyűl. Ha ez megtörtént, annyi lisztet teszünk bele, hogy a tészta kalácstésztához hasonlít, a lisztet igy kell beleverni és nem belekavarni; ha a tésztát finoman eldolgoztuk, kissé kelni hagyjuk. Végre liszttel behintett deszkára teszszük, tojásnagyságú darabokat vágunk belőle, melyeket kerek czipócskákká formálunk, vajjal bekent papirra teszünk, s duzzasztott, durvára vagdalt mandolával, czukorral és vaniliával behintünk, s enyhe hőségnél megsütünk. Ezen tésztából kétszersültet is lehet készíteni, mely sokkal jobb a pozsonyinál.

564. Töltött fahéjas fánk.

Huszonnyolcz dekagramm vajat 42 dekagramm liszttel és 14 dekagramm tört czukorral deszkán a nyújtófával jól összedolgozunk, három tojás-sárgát és annyi édes tejfelt adunk hozzá, hogy a tészta

kellő szilárdságot kap; ezt széles késsel, de nem kézzel, finoman megdolgozzuk, összehajtjuk, s mint a vajas-tésztát háromszor kinyújtjuk. A harmadik kinyújtásnál a tésztának felét kissé vastagabbra nyújtjuk ki mint a metélt-tésztát, s befőtt baraczkkal bekenjük; a tészta másik felét épen úgy nyújtjuk ki és erre reáteszszük, aztán négy újjnyi széles négyszögletű levelet vágunk ki, s ezeket a fahéjfánk-csőre madzaggal felkötjük, zsírban kisütjük, czukorral és fahéjjal sürűn behintjük. Megjegyzendő, hogy a leveleket nem szabad egészen a szélekig befőttel megtölteni, nehogy a sütés közben kifolyjék belőle; azért jobb, ha előbb kivágjuk a leveleket s aztán mindeniket külön töltjük meg, külső részét tojás-fehérével kenjük be, a másik levelet reáteszszük és szélén kissé összenyomjuk.

565. Karlsbadi perecz.

Másfél kilogramm lisztből, öt decziliter hideg tejszínből, hét dekagramm sajtóélesztővel s evőkanálnyi tört czukorral, ez utóbbi hármat jól elvegyítvén, jó kemény kalácstésztát készítünk; a tésztát megsózzuk, és ha már addig gyúrtuk, hogy elválik a kéztől, 35 dekagramm vajat keverünk bele darabokban. Ha a vaj már mind benne van s a tésztát jól meggyúrtuk, kis pereczeket készítünk belőle; ezeket meleg helyre állítjuk s kelni hagyjuk, aztán olvasztott vajjal bekenjük. A kihűtött kemenczében megsütjük. Ezen pereczek igen jók theához és kávéhoz.

566. Tekercsek mandolatésztával.

Vajastésztát készítünk; előbb tíz dekagramm duzzasztott mandolát finom tésztává törünk, ugyanannyi czukrot czitromon vagy narancson eldörzsölünk, azt megtörjük és negyedfél dekagramm friss vajjal, négy tojássárgával és a mandolával ismét addig törjük, míg tésztává lesz. Ekkor a tésztát vékony késfoknyira kinyújtjuk, újjhosszúságú négyszögletes darabokat vágunk belőle meleg késsel, szélén tojásfehérével bekenjük, aztán késsel mandola-tésztát kenünk reá, de nem egészen a széleig, összehajtjuk, két végét késháttal kissé benyomjuk és zsírban kisütjük; a zsírnak nem szabad igen forrónak lennie, hogy a tekercsek lassan szép sárgás-barnára süljenek; ezt aztán vaniliás czukorral behintjük és asztalkendővel beterített tálra csinosan felrakjuk.

567. Rostély-tészta.

Hét decziliter finom lisztet megsózva, 28 dekagramm disznózsírral elkeverünk, huszonegy dekagramm szitált czukrot, egy czit-

romnak apróra vágott héját, kevés kanálnyi fahéjat és tört szegfűborsot adunk hozzá, mindezt a nyújtófával jól összekavarjuk, aztán az egésznek közepébe gödröt csinálunk, nagy tojást ütünk bele és nagy késsel finom tésztát csinálunk belőle, melyet kisújjvastagságnyira kinyújtunk és négy pléhlemezre teszünk, vékony tésztapálczákkal rostélyt csinálunk reá, felvert tojással bekenjük, aztán szép világosbarnára megsütjük. Ha a sütőből kivettük, egyenlő négyszögletes darabokra vágjuk s csinosan tálra rakjuk.

568. Töltött czukorsüvegecskék rizsből.

Tizenkét dekagramm rizst hét decziliter tejszínben puhára főzünk, hét dekagramm finomra tört mandolát adunk hozzá és annyi czukrot, hogy elég édes legyen. Ha már a rizs puha, kissé kihűtjük s kanalankint liszttel behintett deszkára teszszük, s késsel háromszögletű darabokra szétnyomjuk, befőzött baraczkkal megtöltjük, szélén tojásfehérével bekenjük, s kis czukorsüveg alakjában összegöngyölítjük, végre levert tojásba, aztán finom zsemlemorzsába mártjuk és zsírban kisütjük; a mint a zsírból kiveszszük, reszelt csokoládéba vagy czukorba mártjuk s a tálon magasan felhalmozzuk.

569. Hógúla.

Huszonnyolcz dekagramm lisztet kissé megsózva kis kanál tört czukorral jól elvegyítünk; 14 dekagramm vajat szeldelünk a lisztbe s azt a nyújtófával jól eldolgozzuk; aztán két tojássárgát és annyi édes tejszínt veszünk, a mennyi a nedvesítéshez szükséges, a tésztát széles késsel összecsináljuk, kinyújtjuk és háromszor összehajtjuk, mint a vajastésztát; aztán több kis részre osztjuk s kerek leveleket nyújtunk ki belőle, melyeket is a fánkszúróval bevágunk, s mint a közönséges hógúla-tésztát kisütjük és czukorral behintve az asztalra feladjuk. Ha tésztának akarjuk használni, tálra magasan felhalmozzuk s finomra vágott mandolával behintjük, mire hét dekagramm mandola elegendő. Aztán négy decziliter tejszínt öt tojássárgával, czukorral és vaniliával jól elhabarunk s reáöntjük, a sütőbe állítjuk, s félóra mulva feladjuk.

TIZENKETTEDIK OSZTÁLY.

Az élesztős tésztákról.

570. Finom élesztős tészta.

Fél kilogramm lisztbe 28 dekagramm vajat szeldelünk, megsózva finoman eldolgozzuk, evőkanálnyi tört czukrot, nyolcz tojássárgát,

három kanál tejfelt, negyedfél dekagramm vajat, három decziliter tejfelben felolvasztott sajtóélesztőt adunk hozzá, a tésztát széles késsel megkészítjük, s aztán kiflit vagy más valamit csinálunk belőle.

571. Habart élesztős tészta.

Huszonnyolcz dekagramm vajat habosan elverünk, két decziliter friss tejfelt öt tojás-sárgával, és negyedfél dekagramm tejfelben felolvasztott sajtóélesztővel jól összehabarunk, szitán átszűrünk és ezt lassan, csak kanalankint vegyítjük a habart vaj közé; sohasem szabad egy kanálnyinál többet beletenni és csak akkor, ha ezt már jól elhabartuk a másikat, kevés sót és tört czukrot is adunk hozzá. Ha már az egész tömeg benne van, fél kilogramm lisztet teszünk bele, jól elhabarjuk és rudas tésztát készítünk belőle, azaz: a nagy újjvastagságra kinyújtott tésztát vajjal bekent tortalevélre teszszük, ezt befőtt megygyel vagy ribizlivel kirakjuk s azt a többi tésztából készített rúdakkal rakjuk ki, a levél körül abroncsot csinálunk s tartós melegnél kisütjük. Mielőtt a kemenczébe kerűlne, meg kell kelnie, mint minden élesztős tésztának, aztán tojás-fehérével bekenjük, s durván megtört czukorral és mandolával sürűn behintjük.

572. Vert élesztős tészta.

Huszonnyolcz dekagramm finom lisztet két részre osztunk, a nagyobb részből két decziliter tejszínnel, öt tojássárgával és egy dekagramm felolvasztott sajtó-élesztővel, kanálnyi czukorral és kevés sóval deszkán tésztát készítünk, melynek a rétes-tésztánál keményebbnek kell lennie; ezt kézzel addig gyúrjuk, míg a kéztől elválik, aztán czipót csinálunk belőle s azt kendővel befedve, félreteszszük. A liszt másik felét megsózzuk, 28 dekagramm kemény vajat teszünk a közepébe, ezt a liszttel jól befedjük s a nyújtófával addig sikáljuk, míg a liszt a vajjal egészen elvegyűlt, a vajat azonban nem szabad érinteni, hanem mindig széles késsel kell elválasztani és hosszúkás szalaggá kinyújtani. Ha ez megtörtént, a tésztát liszttel behintett deszkára teszszük, két késfok vastagságnyira kinyújtjuk, a vajat közepére teszszük, s a tésztát négy oldalról reáhajtjuk s mint a vajastésztát négyszer nyújtjuk ki és hajtjuk össze. Megjegyzendő, hogy ezen tésztát nem szabad pihentetni, hanem gyorsan egymásután kell kinyújtani. Ezen tészta különösen kondérpástétomhoz s élesztős tortához jó, kiváltképpen pedig kiflihez, mihez késfok vastagságnyira kinyújtjuk, nagy kiszúróval kerek leveleket szakítunk ki belőle, s ezeknek szélét tojás-fehérével bekenjük,

befőzött baraczkkal, ribizlivel vagy mákkal megtöltjük, összehajtjuk s kifliket formálunk belőle, ezeket pléhre teszszük s kissé kelni hagyjuk. Eközben duzzasztott mandolát szárítunk és vagdalunk meg apróra, s azt ugyanannyi tört czukorral vegyítjük; a kiflit, ha megkelt, tojás-sárgával megkenjük, a mandolás czukorral sürűn behintjük és ha megsült, ismét czukorral behintve adjuk fel az asztalra.

573. Hideg élesztős tészta.

Kávés csészényi tojás-sárgából, ugyanannyi olvasztott vajból és ugyannyi langymeleg tejszínből, negyedfél dekagramm tejszínben olvasztott sajtóélesztővel és kevés sóval, annyi lisztből, mely előbb medenczében meleg helyen állt, a mennyit a fentebbi tömeggel meg lehet nedvesíteni, a rétes-tésztánál kissé keményebb tésztát készítünk; ezt addig verjük, míg finom és síma lesz, aztán vajjal bekent asztalkendőbe teszszük, könnyedén összekötjük, hideg vízbe teszszük s abban addig hagyjuk, míg a tészta a víz felszínére úszik; aztán kiveszszük, s liszttel jól behintett deszkán újjvastagságnyira kinyújtjuk; ekkor befőttel töltött kiflit vagy más valamit csinálunk belőle, tojás-fehérével bekenjük, czukros mandolával behintjük és megsütjük.

574. Ánizsczipó.

Huszonnyolcz dekagramm habosra elvert vajba egymásután tíz tojás-sárgát vegyítünk, negyedfél dekagramm meleg tejszínben felolvasztott élesztőt, s két decziliter langymeleg tejszínt adunk hozzá, kissé megsózzuk, két kanál tört czukrot s annyi lisztet teszünk bele, hogy a tészta oly sürű legyen, mint a felvert haluskáé; aztán addig kavarjuk, míg a kanáltól elválik, meleg helyre állítjuk, meghagyjuk kelni. Ekkor zsírral megkent pléhre kis czipókat teszünk belőle, ezeket tojás-fehérével bekenjük, s durván összetört ánizszsal és czukorral behintjük, czukorral és apróra vágott mandolával is behinthetjük, aztán pedig kisütjük.

575. Cseh tolka.

Hét dekagramm vajat habosra elkeverünk, aztán négy decziliter, négy tojás-sárgával jól elhabart tejszínt, két dekagramm friss sajtó-élesztőt, négy dekagramm czukrot és kevés sót adunk hozzá, s végre annyi lisztet, hogy könnyű tészta legyen belőle, és négy tojás-fehérének kemény havát. A tésztának körülbelül még egyszer oly sürűnek kell lennie, mint a morzsóka-tésztának. Meleg helyre állítjuk, s addig hagyjuk kelni, míg még egyszer annyi lett, aztán az

erre való tepsiben megsütjük, befőttet teszünk reá, czukorral behintjük, s melegen adjuk fel az asztalra.

576. Cseh tolka burgonyából.

Hat nagy lisztes burgonyát megfőzve és meghámozva megreszelünk, aztán egy egész tojást és három tojás-sárgát ütünk tojásnagyságú habosra elvert vajba jól elhabarva, a burgonyát és kevés sót hozzáadjuk, és még jó ideig keverjük. Ha a tészta igen kemény volna, még egy tojást lehet hozzáverni, mert a fentebbinél ennek sem szabad keményebbnek lennie; úgy sütjük meg mint az előbbit, s párolt marhahús, vagy becsinált beszegésére használjuk.

577. Közönséges gőzmetélt bajor módra.

Medenczébe fél kilogramm melegített lisztet teszünk, s langymeleg tejből, és negyedfél dekagramm olvasztott élesztőből kevés párt készítünk, s azt egy ideig állani hagyjuk, míg jól megkelt; aztán tojásnagyságú darab elolvasztott vajat s annyi tejet veszünk, mennyi a tészta nedvesítéséhez szükséges; egy tojást és két tojás-sárgát ütünk bele s a tésztát elkészítjük, melynek oly keménynek kell lennie, mint a kenyér-tésztának, jól elverjük, kissé megsózzuk, s befedve meleg helyre teszszük; ha már itt fél annyira megkelt, liszttel behintett deszkára teszszük, két késfokvastagságnyira kinyújtjuk, kis kiszúróval kiszaggatjuk s befedve ismét meghagyjuk kelni. Aztán lapos lábasba két újj magasságnyira tejszínt öntünk, kevés vajat is teszünk bele, ezt felfőzzük, a metéltet beleteszszük, a vasfedő alá, melynek jól kell reáillenie, tiszta papírt teszünk, felűl parázst s jó negyedóráig sütjük.

578. Gőzmetélt.

Negyvenkét dekagramm lisztet melegítünk meg medenczében, azt megsózzuk s kanálnyi tört czukrot teszünk hozzá; aztán két decziliter langymeleg tejszínt, öt tojás-sárgát, hét dekagramm olvasztott vajat, harmadfél dekagramm sajtó-élesztőt jól összehabarunk. A lisztből annyit vehetünk ki, a mennyi a tészta készítéséhez szükséges, aztán az egész keveréket szitán átszűrjük a lisztre s addig kavarjuk, míg a tészta elválik a kanáltól, aztán még kissé elkeverjük, csakhogy nem szabad igen keménynek lennie, habár nehezen kidolgozható; most liszttel jól behintett deszkára teszszük, és két késfokvastagságnyira kinyújtjuk, a gőzmetéltet középszerű fánk-kiszúróval kiszaggatjuk s kelni hagyjuk. Aztán lapos, széles lábasba tojás-

nagyságú vajat teszünk, czukrot is ugyanannyit és két újjmagasságú tejet, ezt felfőzzük, s a metéltet, ha jól megkelt beleteszszük; erre tiszta papírt s ismét erre jól ráillő vasfedőt; most a metéltet félnegyed óráig sütjük. Ez alatt következő öntést készítünk hozzá: csuporban öt tojás-sárgát, tíz dekagramm tört czukrot, kevés vaniliát s négy decziliter forralt tejszínt habarunk össze, ezt parázstűzre állítjuk, folytonosan habarjuk, hogy össze ne menjen, mindaddig, míg sürűdni kezd. Aztán csészébe öntjük, a gőzmetéltet tálra rakjuk, megczukrozzuk, s az öntéssel együtt feladjuk az asztalra.

579. Aranyhaluska.

Olyan tésztát készítünk, mint az 578. sz. a. gőzmetélthez, ezt két késfok vastagságnyira kinyújtjuk, s kis kiszúróval huszasnagyságú haluskákat szaggatunk ki, a kiszúrót nem, mint rendesen, lisztbe, hanem olvasztott zsírba mártjuk, a torta-levelet s annak abroncsát is vajjal bekenjük. Kilencz dekagramm mandolát kendővel megtisztítva héjával együtt apróra vágunk össze, valamint 14 dekagramm mazsolát is, kilencz dekagramm czukrot és kevés fahéjat finomra megtörünk s mindezt összevegyítjük. Ekkor a torta-levélre egy sor aranyhaluskát teszünk úgy, hogy az egyik mindig a másiknak felén feküdjék s így tovább, míg a fenekét egészen kiraktuk; a fentebbi vagdalékkal behintjük s ismét egy sor haluskát rakunk az előbbi rendben s így tovább. Most meleg helyre állítjuk s jól meghagyjuk kelni, tojásfehérével bekenjük, s tartós hőségnél megsütjük, miután ezen tészta több időt és nagyobb meleget szükségel más tésztánál.

580. Aranyhaluska rákvajjal.

Tojásnagyságú darab habosra elvert rákvajba egy egész tojást és három tojás-sárgát ütünk egymásután, négy decziliter langymeleg tejszínt, harmadfél dekagramm friss sajtó-élesztőt, sót és annyi lisztet adunk hozzá, hogy a tésztát jól ki lehessen nyújtani a nélkül, hogy igen kemény volna; aztán meleg helyre állítjuk s meg hagyjuk kelni; majd 2 késfokvastagságnyira kinyújtjuk s kis kiszúróval, melyet olvasztott rákvajba mártunk, kiszaggatjuk; a haluskákat soronként rákvajjal bekent kis tortalevélre, annak abroncsát is bekenve, rakjuk úgy, hogy az egyiknek széle a másikon fekszik. Ha a tortalevél feneke evvel be van rakva, olvasztott rákvajjal kenjük be, s a második sort ugyanezen rendben rakjuk fel reá, rákvajjal ismét bekenjük és így tovább, míg mindent beraktunk s meleg helyen kelni hagyjuk. Mielőtt a kemenczébe tennők, rákvajjal be-

kenjük s kisebb hőség mellett, mint az előbbit, megsütjük, hogy szinét el ne veszítse, de mégis jól kisüljön; aztán tálra kiborítjuk, s csészében meleg, czukros tejszínt adunk hozzá.

581. Finom omlós kifli.

Háromnegyed kiló liszthez fél kiló zsírt veszünk, s a lisztnek felét zsírral, kevés sóval, késhegynyi tört szegfűszeggel, kávéskanál tört fahéjjal összesodorjuk sodrófával, s az így nyert tésztát elvéve belőle egy tojásnyit, kinyújtunk fél újjnyi szélesre és hideg helyre teszszük, a többi lisztet, 6 tojás sárgájával, 3 deka élesztővel, mit meleg czukros vízbe felolvasztottunk, s három kanál czukorporral s a tojásnyi zsíros tésztával finom gyönge tésztát kavarunk, soká dolgozzuk, mignem szép síma és hólyagos lesz; meleg helyre teszszük s jól megkelni hagyjuk, ha megkelt, deszkára borítjuk s elnyújtjuk kellő nagyra, s a kihült zsíros tésztát belenyújtuk, összehajtva pihenni hagyjuk egy fél óráig, háromszor kinyújtjuk fél óránként, késfoknyira hagyva utoljára, ekkor hajas tört mandulával, fahéjas, szegfűszeges czukorral behintjük, tüzes késsel koczkára vágjuk s kiflit formálunk a koczkákból, tojással bekenjük, s fölül is bemandulázzuk s gyors tűznél kisütjük szép pirosra, igen szépet nő, finom omlós, mint a vajas tészta — s leveles.

582. Finom élesztős kifli.

Hét decziliter lisztbe 28 dekagramm vajat szeldelünk, aztán finoman elsikáljuk s megsózzuk, három kanállal tört czukrot, kevés vaniliát, hat tojás-sárgát és harmadfél dekagramm olvasztott friss sajtó-élesztőt és kevés tejszínt adunk hozzá; a tésztát széles késsel megkészítjük, nagyon keménynek nem szabad lennie, két késfokvastagságnyira kinyújtjuk, négyszögletes leveleket vágunk ki belőle, befőtt baraczkkal vagy ribizlivel megtöltjük, összehajtjuk s meghagyjuk kelni. Aztán levert tojással bekenjük, tört czukorral és apróra vágott mandulával behintjük, s enyhe hőségnél kisütjük.

583. Élesztős kifli ánizszsal.

Huszonnyolcz dekagramm lisztbe 21 dekagr. vajat levelenként beleszeldelünk, deszkán a nyujtóval jól elsikáljuk, megsózzuk; egy egész tojással, két tojássárgával és harmadfél dekagramm tejben felolvasztott sajtóélesztővel, öt tele kanál tejfellel a tésztát elkészítjük, kétszer kinyújtjuk s négyszögletes levelekre vágjuk, aprószőlővel, mazsolával, vagdalt mandolával, czukorral és czitronáddal meg-

töltjuk, összehajtjuk, tojás-fehérével bekenjük, tepsibe rakjuk s lassan kelni hagyjuk, aztán kemenczében enyhe hőségnél megsütjük. Czukros rizst készítünk fölibe, ánizszsal behintjük, s ismét a sütőbe teszszük, hogy megszáradjanak.

584. Felvert bábakalács.

Tizennégy dekagramm finoman elvert vajba tíz tojássárgát keverünk egymásután, s egy decziliter tejszínbe harmadfél dekagramm sajtóélesztőt teszünk s ezt lassankint a többihez keverjük, kissé megsózzuk, darab czukron egy czitromnak héját eldörzsöljük, megtörjük és 24 dekagramm finom liszttel hozzáadjuk, s csak addig keverjük, míg a liszt jól elkavaródott. Aztán vajjal bekent, vágott mandolával és zsemlemorzsával behintett formát félig megtöltünk, meleg helyen meghagyjuk kelni s aztán lassan kisütjük.

585. Élesztős kádkák mákkal.

Tíz dekagramm habosra elvert vajba öt tojás-sárgát, kevés sót, kanálnyi tört czukrot, harmadfél dekagramm olvasztott friss élesztőt és négy decziliter langymeleg tejszínt habarunk; ha mindezt jól elhabartuk, annyi lisztet adunk hozzá, hogy a tészta inkább lágy, mint kemény legyen s addig kavarjuk, míg a kanáltól elválik. Aztán két decziliter finomra megtört mákkal egy czitromnak apróra vágott héját, késhegynyi fahéjat s 12 dekagramm czukrot vegyítünk össze, s ezt fél kávés-csésze tejszínnel felfőzzük. A kádkákat vajjal bekenjük, a tésztából keveset beleteszünk, másikkal megtöltjük, ismét tésztával befedjük, a nélkül, hogy a kádkák egészen megteljenek, meleg helyen kelni hagyjuk és szépen kisütjük. Ha kisült, kiborítjuk s tálra rakván, czukorral behintjük.

586. Vanilia-kifli.

Huszonnyolcz dekagramm habosra elvert vajba egymásután nyolcz tojás-sárgát keverünk, hét dekagramm czukrot, darab finomra tört vaniliát, harmadfél dekagramm olvasztott sajtó-élesztőt, két decziliter langymeleg tejfelt, kevés sót és lisztet adunk hozzá, kissé elverjük, s aztán a tésztát kelni hagyjuk. Aztán liszttel behintett deszkára teszszük, kinyújtjuk, háromszögletes leveleket vágunk belőle, baraczkkal vagy ribizlivel megtöltjük s összehajtjuk, tojás-fehérével megkenjük, czukorral behintjük s az asztalra feladjuk.

587. Császár-bábakalács.

Tíz dekagramm elvert vajba hat tojás-sárgát keverünk egymásután, kevés sót, kanálnyi tört czukrot, harmadfél dekagramm tejbe áztatott élesztőt, két decziliter langy tejszínt teszünk fazékba, ezt jól elkeverjük, s addig, míg a vajat a tojással elhabartuk, félreteszszük s megvárjuk, míg az élesztő hatni kezd; aztán megszűrjük és lassanként belekeverjük a vajba, aztán annyi lisztet keverünk bele, hogy könnyű tészta legyen belőle, de melynek nem szabad szétfolynia, hanem körülbelül olyan legyen, mint a fánk-tészta; aztán ha addig kavartuk, míg a kanáltól elválik, befedjük s meleg helyen kelni hagyjuk. Eközben 9 dekagramm mandolát kendővel megtisztítva, héjastól finomra törünk, s ugyanannyi tört czukrot és kis késhegynyi fahéjat jól összekeverünk, s tíz dekagramm mazsolát vágunk össze; ha a tészta megkelt, a formát vajjal kikenjük, a tészta felét beletöltjük, és a lisztbe mártott kanállal elegyengetjük; a mandolával és czukorral egyformán behintjük, a mazsolát is reáhintjük s a tészta másik részével befedjük s meleg helyre állítjuk; ha már jól megkelt, gyenge, de tartós hőségnél megsütjük, szitára borítjuk s tört czukorral finoman behintjük.

Kiváló, finom bábakalács, mely mint kávésütemény is igen kedvelt, a következő: Tizennégy dekagramm habosra elvert vajba egymásután hat tojás-sárgát, hét dekagramm szitált czukrot, negyedfél dekagramm tejszínben felolvasztott élesztőt s öt decziliter tejszínt keverünk, ez utóbbit kanalanként, végre egy liter finom lisztet, kevés sót keverünk hozzá addig, míg a kanál tiszta lesz, aztán még néhány perczig elverjük; most öt tojás-fehérének kemény havát vegyítjük közé. Friss vajjal kikent és szitált porhanyós kiflivel behintett dinnyeformát a tésztával félig megtöltünk, ezt jól meghagyjuk kelni s nem egészen forró sütőben megsütjük. Annak megtudására, hogy az ilyen magas élesztős tészta egészen kisült-e, legjobb kötőtűt a tészta közepébe egészen fenékig szúrni s gyorsan kihúzni; ha tisztán marad, úgy a bábakalácsot szitára kiborítjuk; ha nem, akkor még tovább sütjük. Ha kihült, feladjuk az asztalra, s csészében meleg baraczkbefőttet adunk mellé. Ha valaki a vaniliaízt szereti, vaniliás czukorral hintjük be. Kávéhoz és theához igen jól ízlik ezen bábakalács, csakhogy ehhez ki kell hűlnie. Ha valaki a mazsolát szereti, ezt is bele tehetjük apróra összevágottan.

588. Finom bukta (Kuglof, Gugelhopf).

8 tojás-sárgáját négy kanál por-czukorral, ugyanannyi irósvajjal habosra verünk, 4 deka élesztőt langyos, czukros tejben meg-

kelesztünk, egy kiló lisztet veszünk hozzá, sót s egy fél czitrom levét és reszelt héját s annyi meleg tejet, mennyit felvesz, s igen gyenge tésztává kavarjuk, s mindig egyfelé, egy egész óráig, 4 tojásfehéréből kemény habot verünk, ezt is közé kavarjuk, az edényt, miben kelni és sülni fog, megmelegítjük, s vajjal kikenjük s bemorzsázzuk, s a tésztából beleöntünk két újjnyit, ekkor megvajazzuk, s hámozott vagdalt mandolát, mazsolát hintünk reá, megint tésztát, megint mandolát, mazsolát, az edényt így félig megtöltjük s megvajazzuk, befedjük meleg fedővel, jó meleg helyre kelni teszszük, ha az edény tele kelt, kellő tűznél megsütjük, s ha kisült, vaniliás czukorral bőven behintjük.

589. Finom bábakalács megygyel.

Tizenkét dekagramm habosra elvert vajba hét tojás-sárgát keverünk egymásután; egy decziliter tejszínt, két dekagramm tejszínben felolvasztott élesztőt, s kanálnyi tört czukrot vegyítünk össze, s addig hagyjuk állani, míg az élesztő hatni kezd; ezt habart, de előbb leszűrt vajba lassankint belekeverjük, kissé megsózzuk és annyi finom lisztet keverünk bele, hogy könnyű tészta legyen belőle, s ezt addig kavarjuk, míg a kanáltól elválik s még kissé elverjük. Most a tésztának felét vajjal bekent s vagdalt mandolával behintett formába töltjük, lisztbe mártott kanállal elegyengetjük, egy sor czukorba befőzött meggyet s aztán a tészta másik részét teszszük reá, meghagyjuk kelni, s enyhe hőségnél kisütjük; ha kisült, kiborítjuk, s czukorral behintve feladjuk az asztalra.

590. Elvert darázsfészek.

Épen olyan tésztát készítünk, mint az előbbeni és ha jól megkelt, liszttel behintett deszkára teszszük s jó vastag késfoknyira kinyújtjuk, s a csörögemetszővel kézszélességű és araszhosszúságú szeleteket vágunk belőle s befőzött baraczkkal, ribizlivel vagy megygyel megtöltjük; tört diót, czukrot és mazsolát is vehetünk hozzá, vagy tört mákot, czukrot és finomra vagdalt czitrom- vagy narancshéjat, ezt nehány kanál tejszínnel sűrű tömeggé kavarjuk, és a szeleteket ezen töltelékkel bekenjük, összegöngyölítjük, s vajjal bekent lábasba vagy tortalevélre egyenesen felállítjuk, minden tekercset vajjal bekenünk, hogy ha megsültek, egymástól elváljanak, aztán így elkészítve, meleg helyen hagyjuk kelni, s enyhe, de tartós melegnél megsütjük.

591. Meggy-lepény.

Ehhez is, mint az előbbihez, porhanyós tésztát készítünk, s azt három késfok vastagságnyira kinyújtjuk, a pléhre teszszük, szélén egy újjszélességben bevágjuk s körösköről felhajtjuk. Szép érett meggyeket, azok magvát kiszedve, s levöket leszűrve, a lepényre rakunk, czukorral behintünk, a felhajtott tésztát tojás-fehérével bekenjük és kisütjük. Ha kisült, a lepényt egyenlő részekben átvágjuk, czukorral behintjük s csinosan tálra rakjuk.

592. Baraczk-lepény.

Vajas tésztát készítünk, azt jó késfokvastagságnyira kinyújtjuk s kerek kávés findzsatányér nagyságú lepényeket vágunk ki belőle, s ezeket hámozott, közepén kettévágott, s előbb jól megczukrozott baraczkkal kirakjuk, szélén kisújjszélességben bevágjuk s felhajtjuk, mi által koszorú forma szegélyt nyernek; ezt tojással bekenjük, s ha kisült, czukorral behintve, feladjuk az asztalra.

593. Szilvás lepény.

Finom élesztős tésztát kisújjszélességre kinyújtunk s lapos pléhre teszszük; arra jól érett, meghámozott és két részre osztott szilvát sürűn egymás mellé rakunk, azt tört czukorral, apróra vágott mandolával, fahéjjal és czitromhéjjal behintünk, meghagyjuk kelni, és megsütjük. Ha megsült, darabokra vágjuk, mint a fentebbit, s czukorral behintve, tálra rakjuk. Igen jó tésztát szolgáltatnak a következő élesztős szeletek is: Tizennégy dekagramm habosra elvert vajba lassanként egy egész tojást és négy tojás-sárgát adunk; két dekagramm élesztőt hat kanál langymeleg tejszínben feloldunk, s ezt aprónkint belekeverjük; majd hét dekagramm szitált czukrot, 25 dekagramm lisztet és kevés sót habarunk el vele. Most a tömeget nagy késsel, olvasztott vajjal bekent hosszú pléhre egyformán felkenjük, meghagyjuk kelni. aztán levert tojással kenjük be, finomra vágott mandolával és durvára megtört czukorral behintjük és szép aranysárgára kisütjük; aztán négyszögletes darabokat vágunk belőle és tetszésünk szerint való marmeláddal megtöltjük.

594. Mazsolás kifli.

Ehhez két liter lisztet, fél kilogramm vajat, öt dekagramm felolvasztott sajtó-élesztőt, hat kanál tejfelt, tíz tojás-sárgát, kevés langymeleg tejszínt s annyi sót veszünk, a mennyi szükséges s a tésztával épen úgy bánunk, mint az 595. sz. alattival. Töltelékül egy

kilogramm mazsolát apróra vágunk, 14 dekagramm czukrot két kanál vízben addig főzünk, míg fonódik, aztán a mazsolát beleteszszük, 14 dekagramm apróra vágott czitronádot adunk hozzá, ezt jól elvegyítjük, aztán kihűtjük s a kifliket megtöltjük vele. Apróra vágott czitromhéjat is vehetünk hozzá.

595. Finom mákos kifli.

Egy liter és nyolcz decziliter száraz lisztet veszünk deszkára, megsózzuk, és 42 dekagramm vajat levelenként beleszeldelünk, a nyújtófával jól eldolgozzuk, aztán tizenkét tojás-sárgát, hat evőkanál tejszínt, öt dekagramm langymeleg tejszínben felolvasztott friss sajtó-élesztőt, kanálnyi tört czukrot és kevés langymeleg tejszínt adunk hozzá, s megkészítjük a tésztát, de nem igen keményre, ezt pedig széles késsel teszszük, általában őrizkedni kell azt kézzel megérinteni. Ha a tészta már együtt van, kis czipókat csinálunk a szerint, a mint kisebb vagy nagyobb kifliket akarunk készíteni, kendővel befedjük s jól meg hagyjuk kelni. E közben olyan tölteléket készítünk, mint a mákos réteshez, a czipókat egymásután késfok vastagságú lepényekké nyújtjuk ki, a tölteléket késfok vastagságnyira felkenjük reá, összehajtjuk, zsírral megkent papirra rakjuk, s még kissé meghagyjuk kelni. Végre levert tcjással kenjük be s megsütjük. Diótöltelékkel is készíthetjük, nevezetesen: Meghámozott diókat apróra vágunk össze, s ezeket jó fehér mézbe teszszük s annyi tejet adunk hozzá, hogy kenni lehessen; aztán apróra vágott czitromhéjat és tört vaniliát is adunk hozzá, kissé felpároljuk, aztán kihűtjük, a nélkül, hogy egészen kihűlne, mert különben nem lehetne felkenni.

596. Diós lepény.

Tizennégy dekagramm lisztet hét dekagramm vajjal jól elhabarunk, azt három kanálnyi tört czukorral és egy tojás-sárgával tésztává készítjük, kinyújtjuk s a sütőben kissé megszárítjuk. Ez alatt következő tölteléket készítünk: Huszonnyolcz dekagramm apróra vágott diót, ugyanannyi tört czukrot és hét tojássárgát addig főzünk, míg meglehetősen megsürűsödött, ezt ekkor kissé kihűtjük s a tésztát vele megtöltjük. Ha a tészta megsült és kihűlt, szétvágjuk azt.

597. Jó kalács sütésmódja.

Rendesen hét decziliter tejre két annyi lisztet számítunk, de ezen mérték tapasztalás szerint nem mindig biztos, miután a liszt-

nemek igen különfélék, azért a szemmérték határozzon. A tésztának nem szabad a közönséges kenyérnek való tészta keménységével birnia, szétfolynia sem szabad, de mégis inkább lágyabb legyen, mint kemény. A párt medenczében készítjük négy decziliter langymeleg tejből, és negyedfél dekagramm friss, tejben felolvasztott élesztőből, aztán a többi tejjel finoman elhabarjuk, a mi minden élesztőnél mulhatlanul szükséges; aztán medenczébe teszszük, jól elverjük, s nem veszünk hozzá több lisztet, mint a mennyit négy decziliter tej megnedvesít; meleg helyre állítjuk, és ha jól megkelt, megkészítjük a tésztát. A tejet megmelegítjük, két kanál tört czukrot is veszünk hozzá, a lisztet megsózzuk, s a tésztát a tejjel megkészítjük. Ha a tésztát már jól eldolgoztuk úgy, hogy sem lisztet, sem tejet nem kell többet hozzávenni, a párt a tészta közepébe teszszük és jól begyurjuk. Megjegyzendő, hogy a tésztát nem ököllel, mint a kenyérnek valót, hanem kinyitott újakkal kell szaggatni és dagasztani. Ha egy ideig így dagasztottuk, egy tojássárgát teszünk a tésztába s ismét dagasztjuk; ha a tészta a kéztől elválik, azt a teknő egyik oldalába teszszük, a teknőt jól megtisztítjuk és ezen mennyiségre 18 dekagramm vajat olvasztunk el, a teknőt és kezünket avval bekenjük s a tésztát tovább dagasztjuk, aztán a teknő másik részét kenjük be és így tovább, míg a vajat mind belegyúrtuk s a tészta már hólyagokat vet; ekkor nehány perczig ököllel dagasztjuk könnyedén, összehajtjuk, liszttel behintjük, befedjük s meghagyjuk jól kelni. Ha jól megkelt, kis czipókat csinálunk belőle s ezeket fél negyedóráig állni hagyjuk s aztán kalácsot fonunk belőlök. A kemenczét az alatt kell fűteni, míg a tészta kel, hogy addig, míg a kalácsot elkészítjük, épen jól kisült. Ekkor már a kalácsnak legfölebb fél negyedóráig szabad kelnie, s aztán, a mint tudva van, vajjal bekent papirra teszszük s mielőtt a kemenczébe tennők, tojással bekenjük.

Ha finomabb kalácsot akarunk sütni, három liter lisztre másfél liter tejet veszünk. A párt négy decziliter tejből és hat dekagramm puhított sajtó-élesztőből készítjük; ha jól megkelt, a lisztet megsózzuk, jól megczukrozzuk, egy egész tojást és két tojássárgát is hozzávevén; a többi tejjel a tésztát készítjük meg. A dagasztás alatt 28 dekagramm vajat három részben gyúrunk a tésztába, s azzal az előbbi módjára bánunk el.

Igen jó és olcsó kalács a következő is: Egy liter finom lisztet medenczében megsózunk, aztán csuporba egy egész tojást, egy tojássárgát, evőkanálnyi tört czukrot teszünk s azt jól elhabarjuk; aztán, két dekagramm már tejben feloldott sajtóélesztőt keverünk bele, és végre négy decziliter langymeleg jó tejet adunk hozzá, s

mindezt a lisztre öntve, jobb kezünkkel addig dagasztjuk, míg a tészta sima lesz. Most hét dekagramm tiszta disznózsírt hidegen teszünk bele, s ezt is addig gyúrjuk vele, míg a kéz tiszta lesz és a tészta kis hólyagokat vet, mire kendővel befedjük s meleg helyen kelni hagyjuk. Ezután az egész tömeget liszttel behintett deszkán négy részre vágjuk, meggyúrjuk s két kalácsot fonunk belőle, melyet zsírral vékonyan bekent pléhre teszünk, levert tojással bekenünk, s forró sütőben szép világosbarnára kisütünk.

TIZENHARMADIK OSZTÁLY.

A gyümölcsétkekről.

598. Alma hálóköntösben.

Porhanyó tésztát készítünk, azt késfok vastagságnyira kinyújtjuk s négyszögletes szeleteket vágunk belőle, öt vagy hat savanyús almát meghámozva, koczkákra vágunk össze, azokat lábasba teszszük, 9 dekagramm czukrot, kevés tört vaniliát adunk hozzá s jól elpároljuk. A tésztát négy szélén tojásfehérével bekenjük s annyi tölteléket teszünk a közepébe, a mennyit a tészta befogadhat; akkor a tészta négy csúcsát felhajtjuk, s egymással összeragasztjuk, tojás-fehérével bekenjük, szép sárgára kisütjük s czukorral behintve, feladjuk az asztalra.

599. Alma hálóköntösben befőttel töltve.

Vajas tésztát készítünk, kis masánszki almákat hámozunk meg s magvát és csutkáját kivájjuk, egy vagy két hámozott almát czukorral párolunk, szitán átverjük, befőzött ribizlivel vagy megygyel vegyítjük s beletöltjük a kivájt almába, s más almából kerek levelet vágunk reá; a vajas tésztát késfok vastagságnyira kinyújtjuk, négyszögletes darabokat vágunk belőle, csúcsait tojás-sárgával bekenjük, a töltött almát közepébe teszszük, a négy bekent csúcsot fölibe hajtjuk, tojással bekenjük, és szép zsemlesárgára kisütjük.

600. Párolt cseresznye csokoládéval.

Jó leves, fekete cseresznyét, szárát kitépvén és megmosván, lábasba teszünk, s azt addig pároljuk, míg megpuhúl. Másfél liter cseresznyéhez két decziliter édes tejfelt öntünk, s ezt a cseresznyével felfőzzük; egy tálba megreszelt finom csokoládét hozzáadunk

s addig főzzük a keveréket, míg a csokoládé elfőtt; aztán a tálra öntjük, s csinosan piskóta-darabokkal dugdossuk körül.

601. Őszi baraczk hálóköntösben.

Huszonnyolcz dekagramm vajból vajas-tésztát készítünk, s miután azt háromszor felhajtottuk, késfokvastagságnyira kinyújtjuk, meleg késsel egyenlő négyszögekre vágjuk; nagyobb fajta őszi baraczkokat hámozunk meg, közepén kettévágjuk, magvát kiveszszük, s a fél baraczkot finomra tört czukorba mártjuk, a vágott tészta közepébe teszszük, s annak négy csúcsát tojás-fehérével bekenjük, s felhajtván, összenyomjuk és szépen kisütjük, s mikor még meleg, czukorral behintjük. Ha befőtt őszi vagy kajszínbaraczkból akarjuk csinálni, ezen gyümölcsöket negyedórával előbb kiveszszük az üvegből, a levét jól leszűrjük s azon perczben, a mikor a tészta közepébe teszszük, tört czukorba mártjuk; a befőtt levét czukorral sürűre elfőzzük, s ha a tészta kisült, azon kis lyukakon, melyek sütéskor rendesen támadnak, kávés kanállal beleöntjük, s czukorral behintve, gyorsan és melegen adjuk fel az asztalra.

602. Rántott gesztenye.

Mintegy hatvan olaszgesztenyét megsütve és megtisztítva, minden fekete foltot finom késsel levevén, azokat közepén kettévágjuk; az egyik felét finomra megtörjük és hét dekagramm vajjal vegyítvén, szitán átverjük. Ezen tésztát lábasban negyedfél dekagramm vajjal, tizennégy dekagramm tört czukorral, s két decziliter tejszínnel elhabarjuk, gyenge tűzre teszszük, és folytonosan kavarjuk, míg a tészta kissé kemény lesz; aztán lassankint hat tojássárgát habarunk bele, s folytonos kavarás közt még nehány perczig főzzük; a tésztát vajjal bekent deszkára teszszük s kihűtjük. Ha egészen kihűlt, a tésztából oly csomókat csinálunk, mint a mennyit a gesztenye feléből elvettünk, a tésztát szétnyomjuk, a gesztenyét közepébe teszszük, a tészta másik felét reáhajtjuk és így tovább, míg minden készen van. Végre levert tojásba mártjuk, finom zsemlemorzsába burkoljuk, forró zsírban kirántjuk, czukorral és vaniliával behintve, melegen adjuk fel az asztalra.

603. Rántott baraczk.

Szép nagy baraczkot hámozunk meg, azok magvát kiveszszük, néhány baraczkot, darab czitronádot és czitromhéjat apróra vágunk össze, darab czukrot adunk hozzá s kissé pároljuk, a baracz-

kokat megtöltjük vele s kis fapeczekkel összetűzzük, most borból, czukorból és lisztből készült vékony tésztába mártjuk, és zsírban gyorsan szép sárgára kirántjuk, s czukorral behintve melegen adjuk fel az asztalra.

604. Rántott baraczk más módon.

Tizenkét nagy érett baraczkot meghámozunk, kétfelé vágunk s porczellán-csészébe teszünk, azokat tizennégy dekagramm finomra tört czukorral behintjük, s két evőkanál tejfellel leöntjük, két óráig állni hagyjuk s ezen idő alatt többször felrázzuk, hogy jól átjárja, aztán mártásba bemártjuk, finom zsemlemorzsába burkoljuk, s forró zsírban szép sárgára kirántjuk. A fenmaradt levet szörppé főzzük, s aztán a tálon szépen rendbe rakott rántott baraczkokra öntjük, s durván megtört czukorral behintjük. Ugyanezen módon narancsszeleteket is lehet készíteni; a narancsok fehér héját jól lehámozzuk, s hat szeletre osztjuk szét.

605. Rántott mandola.

Tizennyolcz dekagramm finom lisztet, tizennégy dekagramm tört czukrot, ugyanannyi, héjával együtt megtört mandolát, kilencz dekagramm vajat és kevés tört fahéjat a nyújtófával deszkán jól eldolgozunk, kis újjnyi vastagságra kinyújtjuk, az ehhez szükséges formával mandolákat szakítunk ki, s ezeket forró zsírban szép sárgára kirántjuk; tálra rakjuk, czukorral és fahéjjal behintve, melegen adjuk fel az asztalra.

606. Rántott meggy.

Szép érett meggyeket négyenként összekötünk, azok szárát egyenlően levágjuk, lisztből, czukorból és borból olyan híg tésztát készítünk, mint a morzsókatészta, ebbe a meggyeket jól belemártjuk, forró zsırba teszszük, s a serpenyőt felrázzuk, nehogy könnyen leüljenek, aztán a szűrőre teszszük, s ez alá itatós papirt terítünk, hogy a zsírt magába szívja, czukorral behintjük s úgy teszszük a tálra, hogy a szára van felül, s melegen adjuk az asztalra.

607. Rántott aszalt szilva.

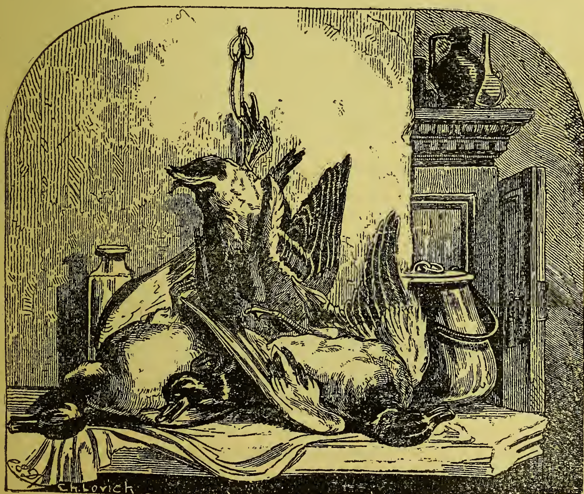
A szilvát megmosva addig főzzük, míg megpuhulnak, de egészben maradnak, aztán a magot kiszedjük s helyébe duzzasztott, de előbb héjától megtisztított mandolát teszünk; most a szilvákat lisztből, czukorból és borból készült könnyű tésztába mártjuk s forró zsírban szép sárgára kirántjuk s czukorral behintve feltálaljuk.

608. Csokoládés szilva.

Hét decziliter szép aszalt szilvát tisztán megmosván, leforrázunk a nélkül, hogy azokat puhára főznők. Ha a szilva kihűlt és azt jól megszárítottuk, magvát kiszedjük, forró zsírba teszszük, s a serpenyőt folytonosan rázván, gyorsan jó ropogósra kirántjuk; sokáig nem szabad a tűzön hagyni, mivel könnyen megég. E közben három tábla csokoládét finomra megreszelünk, s ezt tíz dekagramm tört czukorral vegyítjük össze, s azon pillanatban, a mint a szilvát a serpenyőből kiszedjük s zsírtól megtisztítottuk, a csokoládéba teszszük, evőkanállal jól elkavarjuk úgy, hogy egészen be legyen vonva; aztán tál közepére magasan felhalmozzuk, s a tál szélét következő almaszeletekkel rakjuk ki: Tizenhat-húsz almaszeletnek csutkáját kis kiszúróval kivágjuk, aztán közönséges tésztába mártjuk, s hirtelen kirántjuk forró zsírban. A zsírt jól le hagyjuk róla csepegni s tört czukorral jól behintjük úgy, hogy egészen fehér lesz, s az almaszeletek közepén levő nyílásba befőtt meggyet teszünk szárával együtt.

TIZENNEGYEDIK OSZTÁLY.

A sült szárnyasokról, borjú-, bárány-, malacz- és vadpecsenyéről.



609. Sült csibe.

A jól megtisztított csibe mell-csontját benyomjuk, kiveszszük, megsózzuk, lábait behajtjuk, és szép barnás-sárgára kisütjük, gyakrabban leöntjük vajjal, és ha éppen tetszik, zsemlemorzsával is behintjük, aztán még kissé sütjük, s gyorsan feladjuk az asztalra. Finomra vágott szalonnával is tűzhetjük. Megjegyzendő itt, hogy akár a csirke, akár a kappan vagy pulyka, ha azt a használat előtt gy nappal levágjuk, s elvérezvén, hideg vízbe teszszük s abban huszonnégy óráig áll, sokkal ízletesebb és porhanyósabb, mint ha éppen a használat előtt öljük meg.

610. Rántott csibe.

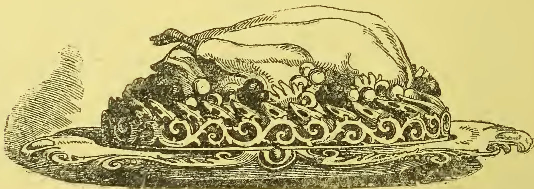
A csibét megtisztítván, feldaraboljuk; ha egy ideig a sóban hagytuk, egyik darabot a másik után lisztben forgatjuk meg, vízzel higított tojásba mártjuk, s aztán finom zsemlemorzsával hintjük be, forró zsírban kirántjuk, tálra rakjuk s rántott zöld petrezselyemmel behintve, melegen adjuk fel az asztalra.

611. Osztrigával töltött sült kappan.

Négy dekagramm felolvasztott vajba maroknyi zsemlemorzsát, húsz kifejtett osztrigát, kevés sót és szerecsendió-virágot keverünk, a kappant megtöltjük vele és szépen megsütjük. Azután kevés vajból és lisztből sárga rántást készítünk, kanálnyi jó levet, a kappan mártását, húsz osztrigát, s czitromlevet adunk hozzá, s jól elfőzzük. Tálaláskor a mártást aláöntjük.

612. Sült pulyka.

Ha a pulykát megtisztítottuk és felvágtuk, a mellét kifejtjük, többször kimossuk, jól megfőzzük, a mellét szalonnával csinosan



megtűzzük, a begyébe tejbe áztatott zsemlét teszünk s egyforma hőségnél megsütjük. Ha a pulyka nagy, majdnem két óra szükséges

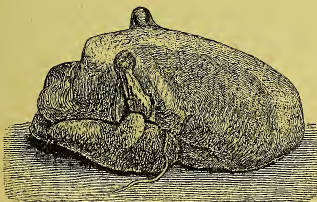
arra, hogy kisüljön, a sütés alatt vajjal leöntjük, s azon levet, mi róla lecsepeg, feladjuk hozzá az asztalra.

613. Fajdtyúk sülve.

Ha a fajdtyúk még egészen fiatal, úgy sütjük meg, mint a fáczánt, fejét nem koppasztjuk meg, hanem fehér papirba betakarjuk, szépen előkészítjük, mellét sürűen megtűzzük s megsütjük. Ha a fajd már öregebb, úgy páczoljuk és tűzzük meg, mint az őzczombot, s a sütés alatt a páczlével többször leöntjük; ha már majdnem kisült, még néhány kanál tejfelt öntünk a pácz alá, s még néhányszor leöntjük.

614. Kacsa sülve.

A kacsát, mielőtt sültnek felhasználjuk, legalább is egy hétig kell hizlalni. A kacsának a tollát tépjük le, azután forrázzuk meg vízzel és gondosan szedjük ki belőle a legkisebb tollmaradványt is. A kacsát mindig a melle alatt hasítsuk fel: a belét vegyük ki, a máját és a zúzáját tisztítsuk meg, és használatig tegyük félre. A kacsát

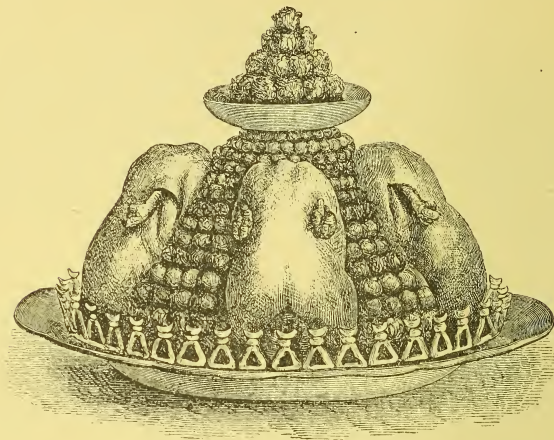


kivül-belül sózzuk meg, tegyük tepsibe, öntsünk alá egy kevés vizet, tegyük forró sütőbe egy óráig, és többször forgatva süssük meg szép pirosra. Készítsünk mellé rizskását a májával és zuzájával vegyítve. Tálaláskor vagdaljuk fel és rakjuk hosszú tálba; körítsük a májas-rizskásával.

615. Sült galamb.

Ehhez fiatal kövér galambokat ölünk meg, tollal felfújjuk, megkoppasztjuk és megtisztítjuk, megsózzuk s fél óráig feküdni hagyjuk. Két galambra való tölteléket a következő módon készítünk: darab vajat habosan elverünk, másfél zsemle héját lereszeljük s tejbe áztatjuk, jól kinyomjuk, apróra vágott zöld petrezselymet s

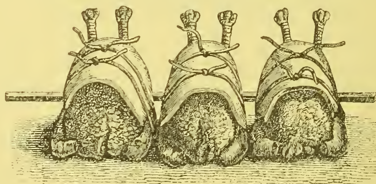
kevés sót is adunk hozzá, s mind jól összekavarjuk, két tojást és egy tojássárgát ütünk reá, még egy ideig kavarjuk s a galambo-



kat tölcsér segélyével megtöltjük, bekötjük és fél óráig sütjük; a sütés alatt vajjal öntözzük meg.

616. Nyárson sült galamb.

A galambokat megtisztítjuk, megsózzuk, szalonna-szeletekbe bekötjük, hármával nyársra húzzuk és szép pirosra megsütjük, s ha



a nyársról levettük, a bekötést eltávolítjuk és feltálaljuk. Zöld apró salátával lehet diszíteni.

617. Kappan szardellával.

A kappant megtisztítva, megsózzuk, s egy ideig a sóban hagyjuk feküdni; három szardellának szálkáját kiszedjük, apróra vágjuk

s darab jól elhabart vajba beleteszszük, jól összekavarjuk, a kappannak belső részét evvel jól kikenjük, a kappant leszárítjuk, megsütjük, s vajjal gyakrabban leöntjük; ha szép sárgára megsült, tálra teszszük s a mártást aláöntjük.

618. Kappan csigával.

Egy kappanra 25 csigát veszünk, ezeket megfőzzük, a farkát kifejtjük és hét dekagramm szardellával, egy fej vereshagymával, kevés zöld petrezselyemmel, s egy czitrom levét tizennégy dekagramm habosan elvert vajba teszszük, jól összevegyítjük, a kappant vele megtöltjük s összevarrjuk, nehogy a töltelék kihulljon belőle, szépen megsütjük, tejfellel és vajjal öntözve.

Borjú-, malacz-, és egyéb pecsenye.

619. Borjúczomb sülve.

Ha a czombot tisztán megmostuk és besóztuk, két óráig a sóban hagyjuk feküdni s aztán úgy szúrjuk nyársra, hogy a felső részét kereken, a czobákot pedig kellő irányban lehessen a nyárshoz kötni. Tartós hőségnél vagy pedig a sütőben megsütjük, vajjal és lével öntözzük, végre pedig csak tiszta vajat csepegtetünk rá, hogy szép színt kapjon, s habosan lehessen feladni az asztalra. Tetszésünk szerint a levét is aláöntjük.

620. Borjúczomb szardellával.

Miután a czombot már szépen előkészítettük és besóztuk, vékony késsel lyukakat csinálunk bele, s négy szardellával, melyeket hosszúkásan vagdaltunk fel, megtűzzük, valamint igen vékonyra vagdalt fokhagymát is szurdalunk bele, s így hagyjuk egy óráig. A czombot így elkészítvén, tartós hőségnél megsütjük, mintegy fél órával tovább hagyjuk a nyárson, mint közönségesen, s vajjal szorgalmatosan megöntözzük. A tálalás előtt fél órával még hat-nyolcz kanál tejfellel öntjük le, s ha a czombot már szépen tálra tettük, s mártást aláöntjük.

621. Töltött borjúczomb, melyen a vesepecsenye is rajta van hagyva.

Nem igen nagy hátsó negyed felső részét egész a veséig levágjuk, az alsó rész a czombon maradjon. Hosszú késsel az egész

czombot jó mélyen meghasítjuk, s a húsba következő tölteléket készítünk: Hat kifejtett szardellát, a levágott s megaprózott húst, valamint kevés vereshagymát, czitromhéjat, velőt, zöld petrezselymet megsózunk és megfűszerezzük; mindezt apróra vágjuk, mozsárban megtörjük és kevés tejfelt is adunk hozzá. Kifejtett osztrigát és burgonyát is vehetünk hozzá az évszak szerint. A pecsenyét nagy fecskendővel megtöltjük, a czombot meg is tűzhetjük, a nyilásokat bepeczkezzük, s lassan megsütjük. Aztán vajat és tejfelt főzünk fel s a pecsenyét azzal megöntözzük. A lecsepegtetett léből osztrigával és burgonyával jó mártást lehet késziteni.

622. Borjúszelet.

Borjúczombból keresztben újjvastagságnyi szeleteket vágunk le, azokat jól kiverjük és idomítjuk, megsózzuk, s mindkét oldalon vajat csepegtetünk reá, és serpenyőben széntűzön vajban megsütjük. Szépen a tálra rendezvén, czitromlevet csepegtetünk rá s feladjuk az asztalra. Következő módon is készíthetjük: Ha a szeleteket megveregettük és besóztuk, olvasztott vajba mártjuk, finom zsemlemorzsával behintjük, vajban megsütjük, és egy czitrommal adjuk fel az asztalra. Ha már a tálon rendben vannak rakva, hosszúkás vagdalt czitromhéjjal is behintjük s forró vajjal leöntjük.

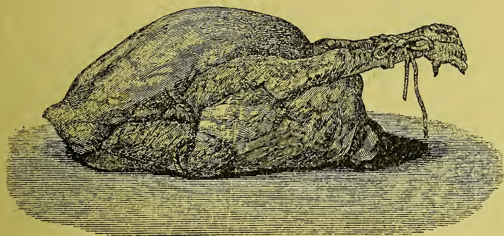
623. Borjúszelet más módon (vacsorához igen alkalmas).

Egy kilogramm borjúhúst a czombjából, a hártyás részt levágva, tisztán megmosunk, s apróra vágjuk össze, és széles késsel eperfalevél nagyságú szeleteket idomítunk belőle, azokat megsózzuk, olvasztott vajjal megkenjük s finom zsemlemorzsával sürűen behintjük, nagy serpenyőbe vajat teszünk, a szeleteket reá és szép zsemlebarnára kisütjük. Ha már mindkét oldalon színt kaptak, kiveszszük; kis kávés csésze jó tejfellel, kávés kanálnyi liszttel jól elhabarjuk, egy czitromnak levét belefacsarjuk, s kevés apróra vágott czitromhéjat is adunk hozzá s a serpenyőbe teszszük, melyben a szeletek, sültek és az ott maradt lével jól elhabarjuk s jól elfőzzük; tálalás előtt a szeleteket beleteszszük s még egyszer felfőzzük.

624. Pulykasült.

Egy jól kinőtt jércze-pulykát tisztítsunk meg, azután öntsük le forró vízzel, a melle alatt hasítsuk ki és beleit gondosan kiszedve,

máját és zuzáját tisztítsuk meg. Igen gondosan, újjainkkal a nyakánál benyulva, vegyük ki az ételt tartó begyét, vigyázva, hogy a külső bőrt ne repeszszük fel, mert a pulyka begyét csak akkor tölthetjük jól meg. Az egész pulykát sózzuk meg kívül-belül, készítsünk a begyének tölteléket a következő módon: két egész zsemlét áztassunk fél óráig tejben, aztán csavarjuk ki jól, tegyük deszkára, vegyítsük fel három nyers tojással, és 10 deka igen apróra vagdalt fehér szalonnával, három keményre főtt és apróra vagdalt tojással; egy kávés kanál borsot, egy kávés-kanál sót és apró zöld petrezselyem-levelet is tegyünk bele; ezeket mind együtt gyúrjuk jól össze, és tömjük a



pulyka begyébe. Felül a nyaknál kössük meg czérnával a bőrt, mert különben sütés közben könnyen kifordul a töltelék. Tegyük a pulykát tepsibe, kenjük be vékonyan fagyos zsírral, öntsük alá pár kanál vizet, aztán tegyük forró sütőbe másfél vagy két órára. Ez alatt többször forgassuk s mikor megvan, igyekezzünk minél melegebben felvagdalni és tálaljuk hosszú tálba, alatta káposztával. A töltött begyet külön kell nagy vékony szeletekbe vagdalni és a pecsenye körül káposztával vegyesen koszorúba rakni.

625. Pörkölt pulyka.

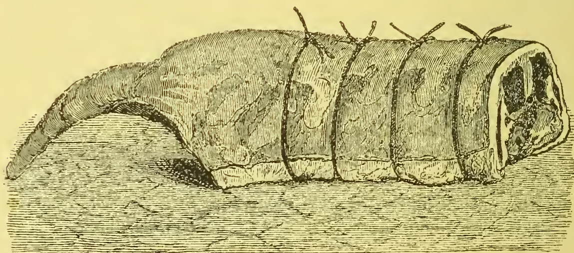
Egy megtisztított pulykát vagdaljunk fel apró darabokra. Egy lábasban tegyünk egy tojásnyi zsírt forrni; ha a zsír forró lesz, tegyünk bele egy fej apróra vágott vereshagymát és egy kanál paprikát. A pulykahúst tegyük a paprikás zsírba, sózzuk meg, fedjük be és többször megkavarva, pároljuk egy — vagy ha a pulyka vén — két óra hosszáig, a míg megpirul. Közbe-közbe kevés vízet tegyünk bele, nehogy az elszáradás miatt piruljon meg a hús. Tálaljuk hoszszú tálba és körítsük rizskásával, melyet vegyítsünk a pulykának összevagdalt májával és zuzájával.

626. Malaczot sütni.

Ha az ember a malaczot megöli és megkoppasztja, vigyázni kell arra, hogy a víz ne legyen igen forró, csak olyan, hogy abba újjunkat veszély nélkül beledughassuk. Ha a belét kivettük és a malaczot kimostuk, megsózzuk és belül tört borssal kenjük be, a czombokat szétfeszítjük: a lábakat befelé kötjük, első lábait az izületnél összehajtjuk, hogy hátrafelé feküdjenek s madzaggal összekötjük, hogy természetes állásukat megtartsák, hosszában a nyársra szúrjuk úgy, hogy az a nyakán megy keresztül és az orrán jön ki a nélkül, hogy lyukat csinálnánk, bele tiszta kendőt tömünk és bevarrjuk. Aztán középszerű tűznél vagy a sütőben egy óráig sütjük, a sütés alatt a malaczot gyakran megkenegetjük darab szalonnával, nehány percz múlva tiszta kendővel letöröljük, s hirtelen forgatjuk, nehogy hólyagot kapjon; szép sárgásbarnára kell sülnie s bőrének ropogósnak, törékenynek lennie. Ha megsült, a peczket, kendőt és fonalat kihúzzuk és gyorsan feladjuk az asztalra.

627. Ürügerincz körülrakva.

Készíts el alakjának megtartása végett spárgával körülkötözve egy ürü-gerinczet, és süsd meg; helyezd el a tálon és környezd sárgarépával és salátával. A sárgarépa egyenlő golyókba metszendő,



megmosandó, és húslével, sóval, borssal meg czukorral párolandó. A salátát meg kell mosni; tönkjétől megtisztítani, vajjal párolni, késsel megtörni és négyzetekben a tálra rakni.

Vadpecsenye.



628. Sült fáczán.

Ha a fáczánt megkoppasztottuk, a belét kiveszszük, tisztán kimossuk, jól besózzuk, s finoman vágott szalonnával megtűzzük, lassan megsütjük, s vajjal többször leöntjük; ha kisült, czitromhéjjal diszítjük fel, s czitromlével leöntve adjuk fel az asztalra.

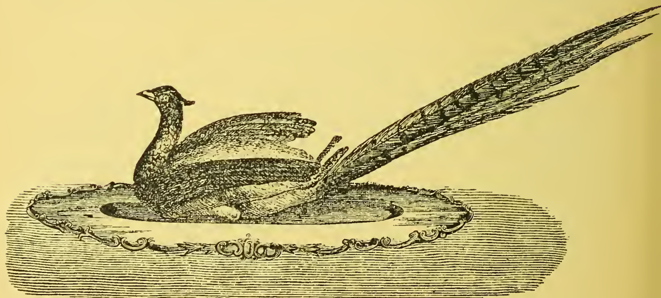
629. Fáczán angol módra.

Szép fáczánt kifejtve, annak csontját kiszedjük, megtöltjük, aztán ismét előbbi alakját adjuk meg neki, és szalonnával, sonkával és czitromhéjjal papirba kötjük, s vajjal bekent lábasfedőre teszszük, s a sütőbe állítjuk. Aztán mártást készítünk a következő módon: lábasban kevés vajat megmelegítünk, sonkát és apróra vágott

csiperke-gombát adunk hozzá, kevés lisztet hintünk bele, s barna levet öntünk reá, kissé megpirítjuk, s czitromlével csipőssé teszszük,



felfőzzük, a zsírt tisztára leszedjük róla, s ezen mártást a fáczán alá öntjük.



630. Bukó kácsa sülve.

Megtépjük, kissé leperzseljük, tisztára mossuk, belét kiveszszük, jól besózzuk, s ha az idő megengedi, egy napig páczoljuk, megtűzzük és zsemlesárgára sütjük, s a páczczal és tejfellel többször megöntözzük. Aztán kevés felolvasztott vajba lisztet teszünk,

azt megpirítjuk, s a bukó kácsa máját apróra vágva beleteszszük. A páczból s azon léből, mely a sütés alatt a ruczából lecsepegett, egy-két kanálnyit, valamint két kanál tejfelt is beletöltünk s káprit adunk hozzá, a ruczát tálra teszszük, s a mártást reáöntve feladjuk az asztalra.

631. Nyúl sülve.

Ha a nyúl belét kivettük és tisztán kimostuk, kék bőrét jól lehúztuk s jól megsóztuk, eczetből, vízből, vereshagymából, czitromléből s néhány borsszemből készült páczba, minek együtt fél óráig kell főnie, teszszük, — s abban egy-két napig hagyjuk. Mielőtt megsütnők, hátát és czombját szalonnával megtűzzük, aztán lassan

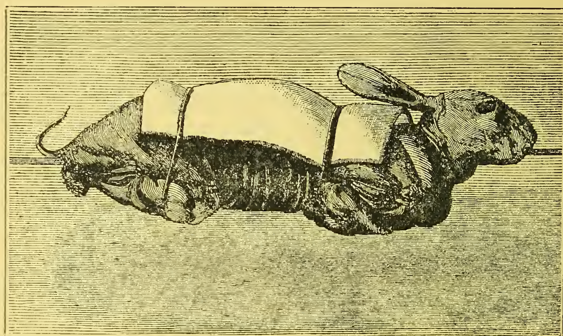


sütjük, a sütés alatt a páczczal többször leöntjük; ha a nyúl már félig megsült, nehány kanál tejfelt öntünk reá; s ha már egészen kisült, s a tálra raktuk, lehető legvékonyabbra vágott czitromszeletekkel rakjuk ki, melyekből a magokat kiszedtük. A mártást megszűrve, a nyúl alá töltjük.

632. Nyúl sülve más módon.

Miután a nyúl lefejtetett, megmosatott, kékes hártyáitól szorgalmasan megtisztíttatott és jól besózatott, tétessék eczet, víz, vöröshagyma, czitromhéj, némi gyökerek és egész magyarborsból előbb félóráig forrt páczba, melylyel t. i. forrón öntessék le a nyúl, miután benne egy vagy két napig állni hagyandó, hogy így kellő porhanyó legyen. Mielőtt nyársra huzatnék, a háta és czombjai csinosan tűzdeltessenek meg szalonnával; azután nyárson lassan süttessék meg,

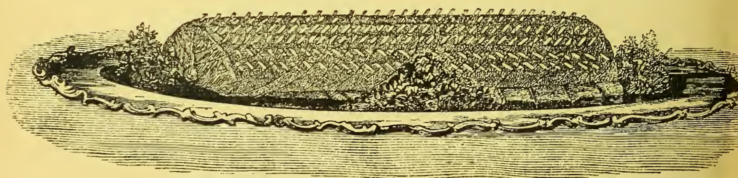
de sütés közben többször öntöztessék le a páczczal. A midőn pedig a nyúl félig megsült, öntsünk reá néhány kanállal tejfölt és ha tökéletesen megsült és a tálba csinosan elhelyeztetett, rakjuk meg vé-



konyra szeletelt czitrommal, — de mag nélkül, — egyik szelet a másikra hosszában idomíttatván el. Végre leve leszűretvén, a sült alá öntendő.

633. Az őzderék páczolva.

Ha páczolni akarjuk az őz-húst, előbb szedjük le késsel a rajta levő külső hártyaszerű bőrt, tegyük tálba és öntsük reá a következő módon készített páczlevet: egy egész őzderékhoz tegyünk fazékba



két liter vizet, egy liter eczetet, két bádogkanál sót, egy kanál borsot, hat babérlevelet, egy nagy fej vereshagymát és hat szem szegfűszeget. Ha ezeket együvé vegyítettük, tegyük a tűzhöz forrni, s miután negyedóráig főztük, — azon forrón, — öntsük a tálban lévő

őzhúsra. Ezután fedjük be és tegyük hüvös helyre. Igy egy-két, sőt több napig is eltarthatjuk a húst; de naponta kétszer mindenesetre meg kell forgatni a levében. Már akkor is meg lehet sütni, ha csak egy napig állott is a páczban; de ha csak lehetséges, tartsuk tovább benne. Mikor a húst sütni akarjuk, tegyük deszkára, és e czélra készült aczéltűbe vont vékony szalonna-szeletekkel tűzdeljük meg végig a gerincz mellett négy sorosan és oldalt is. Miután a húst szalonnával jól tele tűzdeltük, tegyük a tepsibe, és öntsünk reá a páczból egy liternyi szitán átszűrt levet. Tegyük be forró sütőbe egy órára sülni, többször meg kell locsolni. Ha a hús egy óra alatt sem lesz elég porhanyóvá, akkor tovább süthetjük, de nagyon ügyelni kell, nehogy szerfölött kiszáraszszuk a pecsenyét. Egy tálba tegyünk egy bádog kanál lisztet, 2 deczi jó savanyú tejfelt; habarjuk ezt össze és öntsük az őzderék levébe; pár perczig forraljuk a levet a habarással is. Végre vagdaljuk fel az őzderekat egy éles vaskos késsel keresztbe, úgy, hogy a csont is ketté vágassék minden szeletnél; rakjuk hosszú tálba, diszítsük czitrom-szeletekkel, és a levét szűrjük a hús alá. Igy lehet készíteni az őzczombot és majdnem mindenféle más vadhúst is.

634. Császármadár sülve.

A császármadarat megkoppasztjuk, felbontjuk, megmossuk, besózzuk, s mellébe darab szalonnát dugunk, most megtűzzük és zsemlesárgára megsütjük. Aztán vajból kevés mártást készítünk, melybe osztrigát, burgonyát, czitromhéjat és czitromlevet teszünk, a sült császármadarat tálra helyezzük, s a mártást aláöntjük.

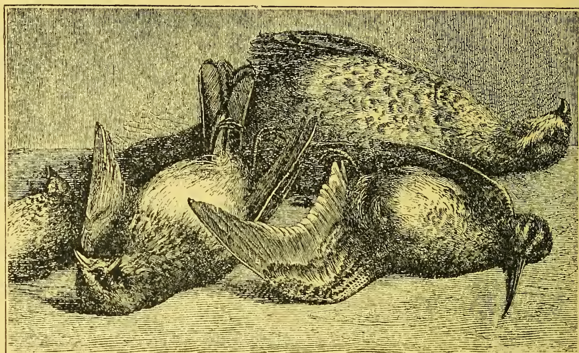
635. Szarvasczímer sülve.

A szarvasczombot megmossuk, bőrét levágjuk, s jól megverjük, hogy porhanyós legyen, jól megsózzuk, és két-három napig a páczban hagyjuk feküdni, szalonnával megtűzzük, megsütjük és zsírral bekent papirt teszünk reá, nehogy a szalonna megégjen, a páczczal többször leöntjük; ha jól kisült, tálra teszszük, s kapornamártást öntünk reá.

636. Pacsirta rostélyon sütve.

A pacsirtát megkoppasztjuk, fejét levágjuk, belét vigyázva kiveszszük a nélkül, hogy a kövérséget is kihúznók vele s negyed órára vízbe teszszük, aztán besózzuk s a pacsirtanyárson a rostély

felett megsütjük, vajjal szorgalmasan megöntözzük és zsemlemorzsával behintjük.



637. Vesepecsenye nyúl módjára sütve.

Szép vesepecsenyének hártyáját lehúzzuk, a csontokat levágjuk róla s oly módon páczoljuk, mint a nyulat, aztán négy sorban megtűzzük, s két óráig tartós hőségnél sütjük, a sütés alatt a páczczal többször leöntjük, s mielőtt egészen kisült, néhányszor tejfellel öntjük le, miáltal a pecsenye szép színt nyer. Ugyanolyan mártást adunk hozzá, mint a nyúlhoz, s káprit is vegyíthetünk közé.

638. Szárcsa sülve.

A szárcsa bőrét lehúzzuk, aztán egy óráig vízben hagyjuk s a páczba teszszük, melyben egy napig marad; aztán megsózzuk, előkészítjük és szépen megsütjük. A sütés alatt többször leöntjük a páczczal, végre pedig tejfellel és vajjal. Ha kisültek, a tálra teszszük, s a mártást reáöntjük.

639. Szalonka sülve.

Ha a szalonkát megtisztítottuk, belső részét kiveszszük, de a beleket a májjal együtt félreteszszük, a szalonkát tisztán kimossuk, besózzuk s előkészítjük, a mellére finom szalonnaleveleket kötünk s megsütjük. E közben belét és máját apróra vágjuk össze, felolvasztott vajba és libazsírba vagdalt hagymát és zöld petrezselymet teszünk, s azt kissé megpirítjuk, a vagdalt bélt és májat beleteszszük, kevés sót és késhegyni borsot adunk hozzá, felpároljuk, késfok

vastagságú zsemleszeleteket vágunk, zsírban kirántjuk s a szalonkákat a tálra rakjuk, a zsemleszeletekre a párolt beleket felkenjük, s a tál szélét rakjuk ki vele.

640. Vadrucza tűzve és sülve.

A vadruczát, miután jól megtisztítottuk, néhány napra páczba teszszük, megsózzuk, a mellén hat sorban szalonnával csinosan megtűzzük; sütéskor a páczczal és tejfellel többször megöntözzük, s azon mártással adjuk fel az asztalra, mely róla lecsepegett.

641. Fenyőmadár sülve.

Ha a madarakat megkoppasztottuk, fejüket és szárnyaikat az első izületig levágjuk, besózzuk, lábaikat kipeczkeljük, s keresztben a bordákon egymás mellé felszúrjuk a nyársra, minden madár közé két szelet vékony szalonnát, s a szalonna közé vékony zsemleszeletet teszünk; a sütés alatt vajat csepegtetünk reá, s mielőtt egészen kisültek, zsemlemorzsával hintjük be, s csak azután sütjük meg egészen.

642. Vadgalamb sülve.

Miután a galambot megtisztítottuk, megmostuk és megsóztuk, eczetből, borból, vereshagymából, babérlevélből és czitromhéjból páczot csinálunk, melyben a galambokat, kivált ha öregek, két-három napig hagyjuk feküdni, finomra vágott szalonnával megtűzzük s lassan megsütjük, a sütés alatt a páczczal és tejfellel többször leöntjük. Aztán a következő mártást készítjük hozzá: lábasban olvasztott vajban néhány kanál lisztet pergelünk meg, s annyi páczot öntünk reá, hogy a mártás elég sürű legyen. Aztán azt, a mi a galambokról lecsepegett, hozzáadjuk, valamint néhány kanál tejfelt, s jól felfőzzük. A megsült galambokat tálra teszszük, s a mártást aláöntjük.

643. Fürj sülve.

Ha a fürjet jól megkoppasztottuk, jól kimossuk, megsózzuk, s egy ideig a sóban hagyjuk feküdni, hét decziliter bort és ugyanannyi eczetet öntünk reá, nehány szegfüborsot adunk hozzá, s egy éjjelre a páczban hagyjuk; aztán szép lassan megsütjük. A páczból kevés mártást is készíthetünk hozzá.

644. Fogoly sülve.

Ha a fogolyt megtisztítottuk és kimostuk, megsózzuk, tenyérnagyságú vékony szalonnaszeleteket vágunk, a foglyok szárnyait és

lábait szépen behajtjuk és előkészítjük. Sütés közben gyakrabban megöntözzük vajjal. A fogolyt, a helyett hogy a szalonnalevélbe kötnők, finomra vágott szalonnával is megtűzhetjük.

645. Őzczomb sülve.

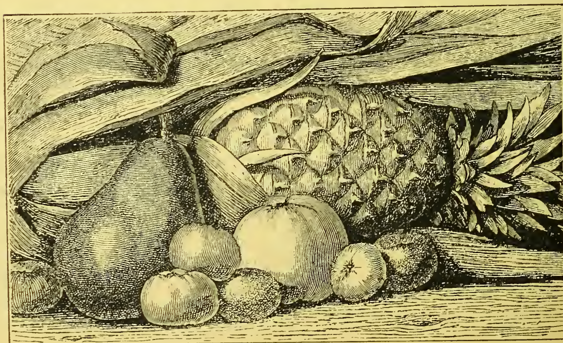
Az őzczombot, valamint a hátát is tisztán megmossuk, hártyáját leveszszük, besózzuk, szépen megtűzzük, s páczczal leöntjük, mely áll egy rész felforralt eczetből és három rész felforralt vízből, mibe nehány szem szegfűborsot, egy vereshagymát, nehány szelet sárgarépát, czitromhéjat, s kevés sót tettünk. Most a pecsenyét nyársra húzzuk, s a sütés alatt a páczczal többször megöntözzük, melyet serpenyőben a pecsenye alá teszünk, hogy a szalonna zsírja belecsepegjen; ehhez, ha már lassan jól átsült, mártás jön: négy kanál tejfelt kanálnyi liszttel jól elhabarunk, aztán a páczczal kavarjuk el, hogy jó sürű legyen, a pecsenyét azzal még nehányszor leöntjük, a kevés mártást a tálba teszszük s a pecsenyét reá.

646. Őzhát sülve.

Az őzhátat épen úgy készítjük el, mint a czombot, nevezetesen eczettel és vereshagymával lepáczoljuk, s egy-két napig a páczban hagyjuk feküdni, aztán bőrét lehúzzuk, szalonnával megtűzzük, papirba kötjük, s lassan megsütjük, nehányszor leöntjük a páczczal és tejfellel. Ha jól kisült, a tálra teszszük, úgy tálalván ki, mint az őzczombot.

TIZENÖTÖDIK OSZTÁLY.

A különféle kompótokról.



647. Almakompót.

Egyforma szép nagy masánszki almákat hámozunk meg, hanem úgy, hogy a szár rajtok maradjon; aztán két-három kanál baraczk-szörpöt vízzel elhabarunk s annyira meghigítunk, hogy elég legyen az almák párolására, darab czukrot adunk hozzá, s egy czitrom levét facsarjuk bele, az almát beleteszszük, felfőzzük a nélkül, hogy széthullnának, aztán tálra teszszük, s a mártást alá.

648. Alma- vagy körtekompót más módon.

Az almát vagy körtét meghámozzuk, két részre vágjuk, a magvát kiszedjük, s pohár vízzel, egy czitrom levével, s darab czukorporral pároljuk. Ha van meggy- vagy málnaszörpünk, abból is vehetünk két kanállal; az almát vagy körtét a tálra rakjuk, s a levével leöntjük.

649. Kocsonyázott alma.

Az almákat meghámozzuk, középen kissé kivájjuk, s két rész valódi franczia pezsgőben, egy rész vízben huszonegy dekagramm czukorral megpároljuk a nélkül, hogy széthullnának; ha már jól megpuhúltak, erre rendelt tálra teszszük, s a mintegy hét decziliternyi mártást ismét parázsra állítjuk, s negyedfél dekagramm feloldott vizahólyagot teszünk bele, de ha jegünk van, harmadfél dekagramm is elég. Aztán álkermeslevet teszünk bele, hogy szép színe legyen, s a kocsonyát, mint közönségesen, asztalkendőn és itatós papiron áttörjük, az almákat egész szem befőtt megygyel megtöltjük, s a kocsonyát hozzáöntjük, de vigyázva, nehogy az almákat befesse, hanem azok fehérek maradjanak. Jó pezsgő hiányában csupán hét decziliter vizet, két jó czitrom levét, s annyi czukrot veszünk, hogy elég édes legyen. Nyáron, ha friss gyümölcs van, más apróbb almát is vehetünk, pezsgő helyett pedig málna- vagy ribizliszörpöt.

650. Vegyes kompót.

Nagyszemű fehér cseresznyét czukros vízben és czitromlében párolunk. Aztán nagyszemű meggyek szárát tépjük le, s azokat más edényben vízzel és czukorral pároljuk. Ismét olyan apró körtéket hámozunk meg, melyek épen azon időtájban érnek, s azokat szárastól vízzel és czukorral külön pároljuk: ha már puhák, kanálnyi rumot adunk hozzá, még nehány perczig főzzük s aztán kihűtjük. Végre kilencz dekagramm czukrot főzünk kávés csésze vízzel

addig, míg a czukor fonódni kezd. Öt nagy baraczkot tisztán megtörlünk, közepén kettévágjuk, magvát kiveszszük, a czukorba mártjuk, s addig főzzük, míg a czukor egészen befonta, vigyázni kell azonban, hogy szét ne hulljanak. Ha a kompótot kitálaljuk, a fehér cseresznyét a tál közepére helyezzük, magasra felhalmozva, a megygyet koszorú alakjában rendezzük a cseresznye körül, s e körül ismét a baraczkot, s most a kis körtéket, melyeket egészben hagyunk, és hogy szép fehérek maradjanak, meghámozás után czitromlével bekenünk; ezek képezik az utolsó koszorút, ezeket úgy rakjuk a tálra, hogy száruk fölfelé álljon.

651. Vegyes kompót más módon.

Nagyobbfajta körtét, pl. császárkörtét főzünk meg, melyet meghámozván, s közepén kettévágván, vízzel, czukorral és czitromlével párolunk. Aztán tíz dekagramm czukrot kávéscsészényi vízzel addig főzünk, míg fonódik, öt nagy őszi baraczkot meghámozunk, középen kettévágunk, s beleteszszük, de ezeknek nem szabad elfőniök, hanem egészben kell maradniok. Most négy decziliter somot főzünk meg vízben annyi czukorral, mennyi édesítéséhez elég. Két narancsnak héját lehámozzuk, s hosszú laskává vágjuk, ezt vízben puhára főzzük. Aztán lábasban kilencz dekagramm czukrot kevés vízzel addig főzünk, míg fonódik, a narancshéjat leszűrjük, és villával, hogy szét ne törjenek, a sűrített czukorba mártjuk, egy perczig felfőzzük, s aztán kihűtjük. Táláláskor a körtéből csináljuk az első koszorút, a baraczkból a másodikat, a somot középre fölhalmozzuk, a narancshéjakat a körték szélére teszszük, s ha jól keményedtek, villával egyenesen felállítjuk. Végre kávés csészényi jó vaniliás likőrt fél csésze vízzel, kevés czukorral és másfél dekagramm feloldott vizahólyaggal vegyítünk össze, ezt kendőn áttörjük, szépen megfagyasztjuk, ha megkeményedett, kiborítjuk, s kis félholdakat szúrunk ki belőle, s ezeket a kompótra csinos rendben felrakjuk.

652. Kocsonyázott kompót.

Hét decziliter tejfelt habbá verünk, s a habot szitára teszszük, hogy jól lefolyjék, aztán három kanál befőzött baraczkot tíz dekagramm finomra tört czukorral jól elhabarunk, a habot kanalankint beleteszszük; aztán másfél dekagramm feloldott vizahólyagot vegyítünk el vele jól, lábasba töltjük, s megfagyasztjuk. Most birsalmát, vagy masánszki almát főzünk, az előbbit vízben és czukorban, az utóbbit czitrommal, vízzel és czukorral. Három narancsnak héját

úgy készítjük el, a mint ez az előbbi szám alatt le van írva ; a narancsot tisztán meghámozzuk, gerezdekre szakítjuk és sűrített czukorba mártjuk, aztán kihűtjük, s tálaláskor rétegenként vegyítjük; felűl kocsonyát, melyet kiborítván, kiszúrunk, ezzel a kompótot kirakjuk, s a narancshéjat csinosan ráhelyezzük.

653. Kocsonyázott kompót más módon.

Tizennyolcz dekagramm finomra tört czukrot, nyolcz tojássárgát, négy deciliter franczia pezsgőt fazékban jól elhabarunk, ezt széntűzre állítva addig habarjuk, míg sürű lesz és emelkedni kezd ; e közben másfél dekagramm feloldott vizahólyagot vegyítünk bele, s az abroncsformába öntjük, azt tört jégbe ássuk és félreteszszük. Előbb több meghámozott birsalmát vágunk szeletekre, s garasnagyságú kerek-darabokat szúrunk ki belőlök. Két középnagyságú birsalmát tizennégy dekagramm czukorral és egy pohár vízzel addig főzünk, míg puha lesz; két narancsot megtisztítván, azokat nagy koczkákra vágjuk, s czukorral jól behintjük. Majd spanyol-meggyet s végre ringlot (reine claude) szilvát szűrünk meg levétől (miután itt párolt gyümölcsről van szó). Ha mindez elkészült és a sodó-koszorú már megfagyott, e czélra szánt tálba kiborítjuk, melyet tüstént jégbe állítunk. A koszorú nyílásába a már elkészített gyümölcsöt a következő módon rakjuk be : Előbb a birsalmát, aztán a meggyet, most a narancsot, végre a ringlot-szilvát; előbb két narancsból és egy czitromból mintegy három decziliternyi kocsonyát készítünk, ebből a berakott gyümölcsre először csak két-három kanállal öntünk, s azt addig, míg megfagyott, állani hagyjuk ; aztán ismét néhány kanálnyit öntünk reá, s ha ez is megfagyott, s oly kemény, hogy semmi sem folyik el belőle, a még meglevő kocsonyával az egész nyilást kitöltjük, s hideg helyen addig hagyjuk a jégen, míg megfagyott és csinos külszínnel bír.

654. Kocsonyázott kompót párolt gyümölcsből.

Miután negyedfél dekagramm vizahólyagot jól elvertünk, s apró darabokra téptünk, azt hideg vízben jól kimossuk, és négy-öt deciliter vízben, miután abban már néhány óráig ázott, addig főzzük, míg elolvad. Végre a főzés alatt friss tojásnak a fehérét adjuk hozzá, néhány perczig ezzel felfőzzük, a tűztől elveszszük, s ha leülepedett, a tiszta részét kendőn átszűrjük. Ezt négy részre osztjuk, s a használatig meleg helyre állítjuk. Ekkor két üveg baraczkbefőttből kikeresünk tizenkét legszebb baraczkot, s azokat tányérra teszszük, tört czukorral jól behintjük, s néhányszor megforgatjuk,

levét leszűrjük és ismét behintjük, hogy a czukor jól átjárja. A többi baraczkot a lével együtt leveses tálba teszszük, tizennégy dekagramm czukrot négy decziliter vízzel addig főzünk, míg feloldódik, ha forr, azt a tálban levő baraczkokra öntjük, s néhány óráig állni hagyjuk; most minden nyomás nélkül szitán megszűrjük, s kis czitromnak levét adjuk hozzá, valamint a vizahólyag negyed részét, kifeszített asztalkendőn áttörjük, s felét lábasba teszszük, melyet jégbe ásunk be, s megfagyasztjuk. Ha megfagyott, a czukorba tett baraczkot rakjuk reá szép rendben, aztán a kocsonya másik felét öntjük reá és ismét megfagyasztjuk. Egy üveg apró muskatálykörtéből a legszebbeket félreteszszük, a többit pedig leveses tálba; tíz dekagramm czukrot két deciliter vízzel és a körték felével felfőzzük, s ha felforrott, ezt a körtére öntjük, s egy ideig állani hagyjuk; másfél czitromnak levét veszszük még hozzá, aztán a vizahólyagnak ismét negyedrészét öntjük bele, s hasonlóan a baraczkkocsonyához kifeszített asztalkendőn áttörjük; ezt most a baraczkkocsonyára öntjük, s úgy bánunk el vele, mint amazzal. Ekkor egy üveg spanyol-meggyből a legnagyobbakat tányérra félreteszszük, megczukrozzuk és megszűrjük, a többit leveses tálba teszszük, pohár vízzel felfőzött tizennégy dekagramm czukrot reáöntünk, s ezt a vizahólyag negyedrészével vegyítjük; a kifeszített asztalkendőn áttörjük és a körtére öntjük, s mint a két előbbinél, berakjuk a meggyet. Végre szép őszi baraczkokból a legszebb tizenkettőt tányérra teszszük, jól megczukrozzuk, s úgy bánunk el vele, mint legelől a baraczkkal. A levébe még egy czitromot facsarunk, a vizahólyag utolsó részét is hozzáöntjük, asztalkendőn áttörjük, s ha a meggykocsonya már megfagyott, mint a fentebbit öntjük fel és rakjuk be. Megjegyzendő azonban, hogy az utolsó kocsonya, mely az egészet bezárja, csak apránkint öntetik fel, s csak ha már megfagyott, öntjük fel a többit, mivel a gyümölcsök, ha a kocsonya vissza nem tartaná, felszállnának és a többivel összevegyülnének. Ekkor aztán az egészet a használatig jégen hagyjuk, a kiborításnál pedig nem ajánlhatjuk eléggé az elővigyázatos gyorsaságot.

655. Birsalma-kompót.

Három-négy birsalmát vízben kissé felforralván, azokat hideg vízbe teszszük, ha kihűltek, héjukat levonjuk, négy gerezdre osztjuk és csutkájukat kivágjuk. Huszonnégy dekagramm czukrot két deciliter vízzel addig főzünk, míg a czukor nehéz cseppeket vet; a birsalmát most a czukorba teszszük, többször megfordítjuk, hogy

mindkét oldalon megpuhuljanak a nélkül, hogy széthullanának, aztán tálra rakjuk, s a kevés mártást aláöntjük.

656. Kompót almapéppel.

Nyolcz-kilencz jófajta almát meghámozván, csutkáját kivágván, durván feldarabolunk; ezeket tizennyolcz dekagramm czukorral lábasban többszöri kavarás közt sürű péppé főzzük, aztán kihűtjük. Most a pépet a kompót-csésze közepében czukorsüveg alakjában széles késsel felkenjük, szép párolt spanyolmegygyel, melynek levét elegendő czukorral pároljuk, körülkoszorúzzuk; magát a pépet pedig párolt baraczkkal és ringlot-szilvával csinosan feldiszítjük, a legszebbeket azonban felül teszszük.

657. Őszibaraczk-kompót.

A baraczkokat egy perczig forró vízben felfőzzük, aztán hideg vízbe teszszük, s ha kihültek, héjukat lehúzzuk, kettévágjuk, s magvukat kiveszszük. Nyolcz baraczkra körülbelül tíz dekagramm czukrot főzünk meg fél pohár vízzel; ha a czukor feloldódott, a baraczkot beleteszszük, s addig főzzük, míg mindkét oldalon magukba szívták a czukrot; ekkor szép rendben a csészébe teszszük, a szörpöt még egy ideig főzzük, kávés kanálnyi jó rumot teszünk bele, és ha a szörp elkezd sürűdni, azt a baraczkokra öntjük, s az egészet jégre vagy pinczébe állítjuk.

658. Kompót aszalt meggyből.

Hét deciliter aszalt és friss vízben megmosott meggyet tizennégy dekagramm czukorral, egy pohár fehér borral, két pohár vízzel, kevés czitrom- vagy narancshéjjal addig főzzük, míg megpuhulnak. Habkanálon kiszedjük, tálon felhalmozzuk, levét még egy ideig főni hagyjuk, végre egy narancs levét facsarjuk bele, kendőn átszűrjük, a meggyre öntjük, s hideg helyre állítjuk; mielőtt az asztalra adnók, hosszúkásra vagdalt narancshéjjal hintjük be. Ezen módon az aszalt szilvát is elkészíthetjük, melyből azonban kitünő minőségüt vegyünk.

659. Szilva-kompót.

Friss szilvát finoman meghámozunk, lábasba rakunk, kevés vizet öntünk reá, darab czukrot adunk hozzá, ezt nehányszor felfőzzük, s az erre szánt csészébe rakjuk; mártásába czitromhéjat teszünk, s még addig főzzük, míg megsürűdik; aztán megszűrjük, a

szilvára öntjük, s hidegen adjuk fel az asztalra. Ezen két utolsó kompótot, hogy csinosabb külszínnel birjon, egy sor fehér és egy sor veres narancsszeletekkel rakhatjuk ki.

660. Vegyes kompót aszalt gyümölcsökből.

Aszalt spanyolmeggyet, vagy apró brünni szilvát, azután pedig aszalt őszi baraczkot meg aszalt és sajtolt körtét főzünk meg vízben czukorral és kevés czitromhéjjal. Tálaláskor a meggyet vagy brünni szilvát halmozzuk fel középen magasra, aztán köröskörül a baraczkot és körtét állítjuk fel, melynek szárát meghagyjuk.

TIZENHATODIK OSZTÁLY.

A különféle salátákról.



661. Uborka-saláta.

A meghámozott uborkát igen vékony szeletekre vágjuk, megsózzuk, s nehány óráig állni hagyjuk; aztán a sós vizet leszűrjük róla, s apróra vágott fokhagymát vegyítünk közé, akkor finom olajjal és eczettel öntjük le, és jól összevegyítvén, tört borssal hintjük be.

662. Articsóka-saláta.

Az articsókát tisztán megmossuk, csúcsát elvágjuk, aztán puhára főzzük, a durva rostokat kitisztítjuk belőle, bekent rostélyra rakjuk, olajjal leöntjük és vegyített fűszerrel behintjük, lassan megsütjük, tálra teszszük, eczettel és olajjal elkészítve, hidegen adjuk fel az asztalra.

663. Spárga-saláta.

A megtisztított spárgát csomóba kötjük s megfőzzük; miután a vizet leszűrtük róla, úgy rakjuk a tálra, hogy a spárgafejek befelé állnak, s egészen kihűtjük. Aztán szép sárga kötet salátát tisztára megmosunk, s azt csillag formán a spárgára a tálba rakjuk, megsózzuk, jó eczettel vegyített olajat öntünk reá, s negyedóra mulva feltálaljuk.

664. Olasz saláta.

Többféle zöld salátát, néhány főtt burgonyát, darab angolnát, előbb jól kiáztatott és megtisztított nagy heringet, néhány orsó halat szeletekre vágva, csinosan a salátás-csészébe teszünk. Néhány keményre főzött tojást, sárgáját kivévén, szitán áttörünk, a fehérét elszeldeljük és kis kiszúróval félholdalakot vágunk ki belőle, apróra vágott veresrépát is adunk hozzá, melylyel a salátát szépen feldiszítjük. Három koszorút csinálhatunk, az elsőt a tojássárgából, a másodikat a veresrépából, s a harmadikat végre a tojásfehéréből, középre aszpikot teszünk.

665. Kartifiola-saláta.

Ehhez szép fehér kartifiolát kerítünk, az egész rózsákat sós vízzel forrázzuk le, s ha eléggé megpuhúltak, a vizet leszűrjük róla és friss vízzel öblítjük le, hogy szép fehéren maradjanak. Kissé megsózzuk, csinosan tálra rendezzük, s eczettel és olajjal elkészítjük.

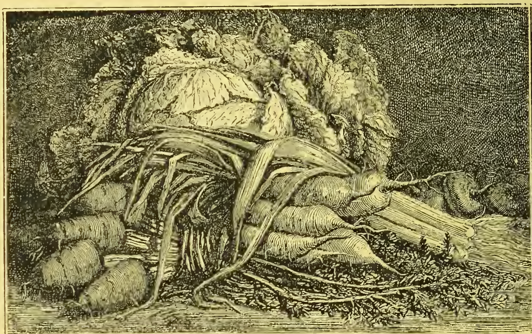
666. Káposzta-saláta szalonnával.

Ezen salátához gyenge veres fejes káposztát veszünk, a levelek durva bordáit kivágjuk, a leveleket erősen összenyomjuk, s a lehető legfinomabbra vágjuk. Aztán apró koczkákra vágott darab szalonnát serpenyőben szép sárgára megpirítunk, most kiveszszük a szalonnát, fehér eczetet öntünk rá, s felfőzzük. A megvágott káposztát medenczébe teszszük, megsózzuk és a forró eczettel leforrázzuk, jól befedjük, kis ideig állani hagyjuk, az eczetet leszűrjük, ismét fel-

forraljuk s leforrázzuk a káposztát úgy mint először, s így még egyszer vagy kétszer, aztán meleg tálra teszszük, a pergelt szalonnát felűl reá, kevés eczetet adunk hozzá, s az így elkészült salátát feltálalhatjuk.

667. Olasz saláta más módon.

Öt-hat személyre két, bőrétől megtisztított heringet, két darab marinirozott angolnát, két orsóhalat, hét dekagramm toninót, ugyanannyi marinirozott lazaczot, négy-öt szardellát szeletekre vágunk, s ezeket egymásközt lapos tálon szépen összerakjuk úgy, hogy az egész tetsző külszínt nyerjen. Felűl diszítésűl kis tengeri rákokat, káprit, pisztácziát tehetünk tetszésünk szerint. Aztán az egészet boreczettel és finom olajjal leöntjük.



TIZENHETEDIK OSZTÁLY.

A különféle tortákról, apró süteményekről.

668. Diós torta.

Huszonnyolcz dekagramm finomra tört czukrot tizenkét tojás sárgájával fél óráig kavarunk, aztán ugyanannyi dióbelet apróra törve keverünk közé, majd fél czitromnak héját, kevés fahéjt, s végül 12 tojás habját, s marok fehér lisztet, vagy finom morzsát adunk hozzá, jól elkavarjuk, aztán vajjal és morzsával behintett torta formában kisütjük.

669. Dobos torta.

Négy tojás fehérét fél kemény habbá verünk, s hét dekagramm czukrot vegyítünk bele. Másik hét dekagramm czukrot öt tojás sárgájával habzásig dörzsölünk, s 10 dekagramm lisztet adunk hozzá, s aztán a habbá már felvert tojás fehérét. A torta formát kikenjük irós vajjal, meghintjük liszttel, aztán a kész tortatésztából késhátnyi vastagságút kenünk fel reá, és kisütjük. Az itt adott mennyiségből 6—7 lap süthető. Töltelékűl a következő szolgál: Tizennégy dekagramm vajat habzásig dörzsölünk, 28 dekagramm czukrot szörppé főzünk, a habzó vajba tizennégy deka feloldott és kihűtött csokoládét, négy tojás sárgáját, s kevés vaniliát adunk. Ha a czukorszörp is kihűlt, szintén a vajhoz adjuk, összekeverjük, s mikor az egész vegyülék teljesen kihűlt, a tésztalapokra kenjük úgy, hogy egy-egy bekent lapra mindig egy másik lapot illesztünk. Ezen torta mázáúl (külső bekenésre) a következőt készítjük : tizennégy dekagramm tört czukrot aranysárgára pörkölünk, s azt a már elkészült torta tetejére öntjük, s azt tompa késsel elsimítjuk.

670. Gesztenyetorta.

Egy fél kilogramm gesztenyét meghámozunk s puhára főzzük, leszűrjük, szitán áttörjük, a törtet 56 deka porczukorral, hét tojássárgájával jól elkeverjük, s aztán egy tábla reszelt csokoládét adunk hozzá, és hét tojás habját. Vajjal kikent formában kell sütni, s ha töltve lesz feladva, a sült torta finom éles késsel 6—10 karikára vágandó, s az egyes tortalapok közé lekvár, vagy tejhab kenendő fel, s a kész torta rumos czukormázzal vonandó be.

671. Mogyoró-torta.

Huszonnyolcz dekagramm mogyorót kifejtünk, kendőben jól eldörzsölvén megtörünk, hasonlóan huszonnyolcz dekagramm czukrot is megtörünk és megszitálunk, a czukrot tizenegy tojássárgával medenczébe teszszük s addig kavarjuk, míg fehér és jó habos lesz; ekkor a mogyorót teszszük bele, jól elkavarjuk, s öt tojásfehérének kemény havát vegyítjük közé. Három egyforma tortalevelet és azok abroncsait vajjal bekenjük, a keveréket beletöltjük, s enyhe hőségnél megsütjük. Annak megtudására, vajjon jól kisült-e, fél óra múlva nagy tűvel beleszúrunk a torta közepébe; ha a tű tiszta marad, a tortát szitára kiborítjuk, s kihűtjük. Ha teljesen kihűltek, az elsőt felűl baraczkszörppel bekenjük, a másodikat reáteszszük, befőzött málnával megtöltjük, s a harmadik levéllel befedjük, s az egész tor-

tát szép egyformán czitromjéggel bevonjuk. Előbb birsalmasajtból vagy czukorba befőzött birsalmából hosszú szeleteket vágunk, aztán zöld mandolát szeldelünk el szélességében, s ebből a torta közepére csillagot rakunk ki, s ezen mandolacsillag közepébe egész befőzött baraczkot vagy szép almát teszünk. A birsalmasajt-szalagokat újjszélességnyi távolságban a torta szélétől kereken rakjuk le, úgy, hogy a zöld mandolalevélkéknek, melyeket mint koszorúleveleket rakunk a szalag mellé, mintegy száráúl szolgáljanak. Most a tortát csinosan összehajtott asztalkendővel beterített tálra teszszük.

672. Alma-torta.

Huszonegy dekagramm finom lisztet tizennégy dekagramm finomra tört czukorral, s apróra vágott czitromhéjjal jól összevegyítünk, evvel huszonegy dekagramm vajat jól eldolgozunk, egy egész tojást és egy tojássárgát teszünk bele, s annyi jó tejfelt, a mennyi a tészta megnedvesítésére szükséges, melynek nem szabad igen keménynek lennie ; ezt széles késsel eldolgozzuk, aztán háromszor hajtjuk fel, mint a vajas tésztát. Ekkor öt-hat jó fajta nagy almát hámozunk meg, s azokat fél kávés csésze vízzel, darab czukorral, s kevés tört vaniliával addig főzzük, míg jó marmeláddá lesz. A tésztát késfok vastagságnyira kinyújtjuk s tortalevélre teszszük, a kihűlt almát újjnyi vastagságban felkenjük reá, a tésztából két újj széles szalagot csinálunk a levél körűl, nehogy az alma kifolyjék, s az egész tortát tésztarudacskákkal befonjuk, tojásfehérével bekenjük, czukorral behintjük, s tartós melegnél háromnegyed óráig sütjük.

673. Piskóta-torta.

Negyvenkét dekagramm narancson eldörzsölt czukrot megtörünk, megszitálunk, s medenczében huszonkét tojás-sárgával egy óráig egyformán habarunk; aztán huszonegy dekagramm finom hajport, vagy a legfinomabb megtört és megszitált keményitő-lisztet vegyítünk könnyedén közé, valamint tizenkét tojás-fehérének kemény havát is. Három egyforma tortalevelet az abroncscsal együtt vajjal bekenünk, a tésztát három egyenlő részre osztjuk, s enyhe hőségnél lassan megsütjük; ha jól kisült, a torta-leveleket szitára kiborítjuk, egészen kihűtjük, s aztán minden levelet más befőttel kenünk be, ezeket egymásra rakjuk, s vagy csokoládéjéggel, vagy friss málna-jéggel vonjuk be. A málna- vagy földieperjeget a következő módon készítjük: a földi epernek aprónak és szép pirosnak kell lennie, tizenhét—huszonegy dekagramm törött czukrot szitán

finomra megszitálunk, a gyümölcsöt tiszta kendőn áttörjük és kávés kanalanként kavarjuk a czukor közé, nehogy a jég igen híg legyen. Ha a jeget habosra elhabartuk, a tortát késsel szép simán és egyformán bevonjuk vele, s egészen kihűlt kemenczében megszárasztjuk, a mire negyedóra elégséges. Ha a tortát czitrom- vagy narancsjéggel vonjuk be, egy ív fehér papírra állítjuk, s ha a jég már jó, azt a tortára öntjük, mit azzal kés segélyével egészen bevonunk úgy felűl, mint oldalt, s meghagyjuk keményedni. Ha jól megszáradt, két kávéskanál baraczkszörpöt szitált czukorral elhabarunk, s ha elég finom, vékony fecskendővel a jégre szép koszorút nyomunk, mely nemsokára megszárad.

674. Piskóta-torta tejfelhabbal.

Huszonnyolcz dekagramm czukorból épen olyan piskótatésztát készítünk, mint az előbbi szám alatt leírva van, kis tortalevelet az abroncscsal együtt vajjal bekenünk, azt néhány kanál tésztával megtöltjük, a melynek legfeljebb három késfok vastagságúnak szabad lennie, ezen levél lesz a legfelső, ennek legkisebbnek is kell lennie, a többi tésztát két tortalevélre épen így kenjük fel. Ha ezeket vajjal bekentük, közönséges tésztából a tortalevelek körűl abroncsot csinálunk, nehogy a piskótatészta lefolyjék, azt is épen olyan vastagságban kenjük fel, mint az elsőt, czukorral behintjük, s enyhe hőségnél világos zsemlesárgára sütjük. Ha a tészta kisült, hat levelet metszünk ki, mindeniket halcsont szélességgel kisebbre átmérőjében, úgy, hogy az, melyet a tortalevélbe betöltöttünk, a legkisebb; ezekről az abroncsot leveszszük, tíz dekagramm czukorból és kevés vaniliából széltésztát készítünk, azt a spanyolfecskendőbe töltjük, s a legkisebb levél szélére szép spanyolfánkokat nyomunk úgy, hogy az szép koszorút képez. A maradék széltésztából fehér papirra apró, olasz mogyoró nagyságú fánkokat nyomunk, s ezeket pléhen egészen kihűlt kemenczébe teszszük be, hogy szép fehéren maradjanak, de azért megkeményedjenek s ropogósak legyenek. Aztán a habkatlanba nyolcz decziliter tejfelt teszünk, a jégre állítjuk, s a habverővel addig verjük, míg az egész tömeg kemény habbá lesz, aztán annyi finoman megtört czukrot és vaniliát adunk hozzá, hogy elég édes legyen, s ezt a habverővel gyorsan közibe kavarjuk. A tortát kissé hamarább kiveszszük a kemenczéből, hogy kihűljön, minden levelet a tejfelhabbal jó késfok vastagságnyira megtöltünk, hogy a hab mind a hat levéltorta közé jön, a torta felső levelét szép egész gyümölcsökkel megrakjuk, s a kis fánkokat a másik hat levél szélére rakjuk köröskörül. Ha a tortát már egészen összeállítottuk és

megtöltöttük, tortalevélre teszszük, a tálat asztalkendővel beterítjük, s gyorsan feladjuk az asztalra.

675. Piskótatészta-tekercs.

A tésztát úgy készítjük, a mint az a 672. sz. a. leírva van; tizennégy dekagramm czukorból 10—12 személyre elegendő. Ezen tésztát vajjal bekent hosszú sütőlevélre reáöntjük, s késsel simán és egyformán késfok vastagságban felkenjük, és enyhe hőségnél addig sütjük, míg a tészta sötétsárga lesz; ekkor befőzött baraczk- vagy málna-marmeláddal egészen bekenjük, s perczre ismét a sütőbe teszszük, hogy a tészta megpuhúljon, és azt össze lehessen göngyölni. Ekkor a sütőpléhet kiveszszük, s a tortát annak hosszába összegöngyölítjük, hogy a tekercs szép vastag legyen, ekkor nyolcztíz perczre a már kihűlt kemenczébe teszszük; ezen idő elteltével kiveszszük, kihűtjük s meghagyjuk keményedni, éles késsel az egész tekercset késfok vastag szeletekre vágjuk, s három vagy négy koszorúban reárakjuk a tálra. Mielőtt a tekercset felvágnók, nagy toll segélyével azokat hóval egészen bekenjük, durván tört czukorban meghengerítjük, ismét a kihűlt kemenczébe teszszük, de csak addig, míg megszárad, aztán kihűlvén, felvágjuk.

676. Piskótatészta-tekercs más módon.

Huszonnyolcz dekagramm narancson eldörzsölt czukrot megtörünk, megszitálunk, tizenöt tojássárgát ütünk bele, s egy óráig kavarjuk, aztán tizennyolcz dekagramm hajport keverünk el vele könnyedén, végre hét tojás fehérének kemény havát vegyítjük közé. Miután ezen mennyiség egy tekercshez igen sok, tizennégy dekagramm czukorból következő módon készítjük azt: A tésztát vajjal megkent hosszú pléhre vékonyan felkenjük, s enyhe hőségnél zsemlesárgára megsütjük. Előbb 15—20 masánszki almát meghámozván, csutkájokat kivágván s durván összedarabolván, tizennyolcz dekagramm tört czukorral gyakori felkavarás közt marmeláddá főzzük, aztán három kanál befőzött baraczkszörpöt keverünk el vele finoman, azt kihűtjük, a tekercset azzal késfok vastagságnyira bevonjuk, ismét a kemenczébe állítjuk, míg össze lehet göngyölíteni, s úgy bánunk el vele, mint az előbbivel. Ezen tekercset dióval is tölthetjük; ugyanis huszonegy dekagramm szép diót apróra vágunk össze, valamint fél narancs és czitrom héját is, ezt tört fahéjjal és huszonegy dekagramm kávés csésze vízben felolvasztott czukorral elhabarjuk, s csak addig főzzük, míg a czukor mindent

jól átjárt s a tölteléket jól felkenhetjük. Mákkal töltve is igen jó és szép, miután sárgafekete szalaghoz hasonlít; a mákot, ha megtörtük, épen úgy készítjük el, mint a diót.

677. Leveles torta.

Ötször áthajtott vajastésztát két késfok vastagságnyira kinyújtunk; huszonnyolcz dekagramm tortalevélből négy olyan levelet vágunk, a milyen a tortalevél, azt tojásfehérével bekenjük, minden egyest a pléhre teszünk, s lassan megsütünk, de mégis úgy, hogy szépen fehéren maradjanak, kivévén egy levelet, azt befőzött ribizlivel kenjük be, a másik levelet reáteszszük, ezt befőzött baraczkkal kenjük be, a harmadik levelet reáteszszük, ezt befőtt csipkemarmeláddal kenjük be, végre erre az utolsó levelet helyezzük, melyre a következő jeget teszszük: Friss tojás-fehérének kemény havához kis medenczében annyi czukrot adunk, hogy vékony tészta sűrűségével birjon, ezt addig kavarjuk, míg a jég szép fehér lesz, aztán kis fecskendőbe teszszük és csinosan a tortára nyomjuk, a jeget álkörmöslével veresre is festhetjük; ekkor a tortát kihűlt kemenczébe teszszük, hogy a jég megszáradjon.

A vajastésztát a következő módon készítjük: Fél kilogramm megszitált és kissé megsózott lisztet, fél tojás nagyságú darab vajat, három tojássárgát és kevés vizet könnyű kézzel tésztává dolgozunk addig, míg kis hólyagot vet; ha azonban a tészta igen kemény találna lenni, több vizet veszünk hozzá, mert a tésztának csak a rétestészta keménységével kell birnia. A jól eldolgozott és czipóvá alakított tésztát liszttel behintett deszkára teszszük, kendővel befedjük s pihenni hagyjuk. Most fél kilogramm vajat (különösen télen) puhára gyúrunk, a tésztát négyszögletben újjvastagságnyira kinyújtjuk, a vajat ebbe jól belekeverjük, s hideg helyen állani hagyjuk. Öt percz mulva a tésztát négy arasznyira egyenlő négyszögben egyformán kinyújtjuk, aztán alulról felfelé és felülről lefelé harmadrészben egymásra hajtjuk s a nyújtóval könnyen lenyomjuk úgy, hogy a tészta háromszorosan feküdvén egymás felett, mindig háromszor olyan hosszú, mint széles csíkokat ád, az áthajtás most ezen hosszú csíkoknál is háromszorosan történik, s így a tészta ismét négyszögletben van együtt; ezt nevezik egyszer áthajtott tésztának. Ilyen módon ötször hajtjuk át a tésztát s akkor a süteményeket készíthetjük belőle. Nyáron, midőn a hőmérsék és a tésztának többszöri megérintése a tésztát könnyen puhává teszik, a vajat a használat előtt jó ideig hideg, jeges vízbe kell tenni, aztán jól eldolgozni, s kendővel leszárítani; magát a tésztát minden összehajtás

után, melynek a lehető legnagyobb gyorsasággal kell történnie, két czintányér közé teszszük, tört jégre vagy pinczébe állítjuk, nehány percz mulva megfordítjuk, s ugyanannyi időköz mulva ismét összehajtjuk; ezen összehajtásnak általában a lehető legnagyobb gyorsasággal és óvatossággal kell történnie, nehogy a tészta kiszáradjon, mert akkor szakad. A nyújtásnál igen takarékosan kell a liszttel való behintéssel bánni, nehogy a sütemények szép kűlszínüket elveszítsék.

678. Franczia leveles torta.

Ehhez is, mint az előbbeni tésztához, ötször áthajtott vajas tésztát készítünk, körülbelűl nyolczvan dekagramm vajból. E tésztát három levélben két késfok szélességnyire kinyújtjuk, s meleg késsel két egészen egyenlő kerek levelet vágunk ki, 38 dekagrammos tortalevél nagyságában, s közepén nagy fánk kiszúróval kiszúrjuk úgy, hogy csak mintegy kézszélességű sima széle marad; aztán ismét két egészen egyforma levelet vágunk ki, s ugyanazon fánk-kiszuróval kiszúrjuk s így tovább, míg nyolcz párt csináltunk, melyből mindenik fél kisújjnyi szélességgel kisebb a másiknál. Ekkor minden levelet levert tojással bekenünk, késhegygyel megszurkálunk, finomra tört czukorral behintünk, s kissé kihűlt kemenczében megsütünk. Ha megsült, a legnagyobb levelet befőzött baraczkkal késfok vastagságnyira bekenjük, s a párját reáteszszük, aztán a második párt töltjük meg és így tovább, míg így páronként mind meg van töltve. Aztán négy tojás-fehéréből vert habos jéggel az összeragasztott levelek szélét késfok vastagságnyira bekenjük s apróra vágott, ív papírra sürűn felhintett pisztáczia felett meghengerítjük úgy, hogy egész széle zöldesen beporozva látszik; a második levelet épen így bekenjük s durván tört czukorba hengerítjük, a harmadikat ismét pisztácziába s így tovább, míg mind a nyolcz párt beporoztuk. Ekkor ismét kihűlt kemenczébe teszszük, melyben csak addig hagyjuk, míg a habos jég megszáradt, a czukornak egészen fehérnek, a pisztácziának pedig szép zöldnek kell maradnia. Miután kihűltek, a két első összeragasztott levelet erre szánt tálra teszszük, aztán befőzött baraczkkal bekenjük, és a második kettős levelet helyezzük reá úgy, hogy az elsőnek épen közepét foglalják el, felszínét ismét baraczkkal kenjük be és a harmadik levelet teszszük reá, és így tovább, míg mind a nyolczat egymásra raktuk. Az utolsó levelet befőzött egész szem meggyekkel diszítjük.

679. Morzsatorta.

Negyvenkét dekagramm lisztet huszonnyolcz dekagramm vajjal a nyújtóval jól eldolgozunk; huszonnyolcz dekagramm megduzzasztott mandolát s ugyanannyi finomra tört czukrot, egy czitromnak apróra vágott héjával jól összevegyítünk, a tésztát megkészítjük, hogy összeálljon, újjnyi szélességre kinyújtva, tortalevélre teszszük, befőzött megygyel vagy ribizlivel megtöltjük, s rostélyt csinálva reá, az abroncscsal körülveszszük, tojás-fehérével bekenjük, durván tört czukorral behintjük, s enyhe hőségnél megsütjük.

680. Kenyértorta.

Huszonnyolcz dekagramm megduzzasztott mandolát finomra megtörünk, a törés alatt kevés vízzel megnedvesítvén, ugyanannyi czukrot hasonlóan finomra megtörünk, egy czitromnak apróra vágott héját, késhegynyi tört fahéjat, s két-három tört szegfűszeget készítünk el. Aztán jól kisült s nem savanyú fekete kenyérből tíz dekagramm morzsát reszelünk s azt egy-két kávés kanálnyi ménesi vagy malaga borral megnedvesítjük, különben nem szabad nedvesnek, hanem csak nyirkosnak lennie. Mindezt medenczébe teszszük, egy egész tojást és nyolcz tojás-sárgát egymásután beleütvén, félóráig kavarjuk, hogy habos legyen; aztán négy tojás-fehérének kemény havát vegyítjük közé könnyedén; az egészet vajjal bekent lábasba vagy formába töltjük s nem igen nagy melegben megsütjük; ha jól kisült, kiborítjuk s a következő módon készítendő narancsjéggel vonjuk be: Huszonegy dekagramm narancson eldörzsölt czukrot megtörünk, megszitálunk, medenczébe teszünk, ehhez fél narancsnak levét adjuk s megkavarjuk, aztán a narancs másik felének levét vegyítjük közibe; ha a jég nem elég híg, még kevés levet adhatunk hozzá. Most fél óráig jó habosra kavarjuk, a tortát bevonjuk vele, aztán ismét a már kihűlt kemenczébe állítjuk, hogy a jég lassan megszáradjon.

681. Vajastorta levelekben.

Vajastésztát készítünk, azt késfokvastagságnyira kinyújtjuk, három egyforma levelet vágunk belőle, melyeket meleg késsel szép boltozatokban vágunk ki, ezeket tojás-fehérével bekenjük, de nem egészen a szélén, mert különben a tészta nem emelkedik. Kilencz dekagramm duzzasztott mandolát finomra összevágunk, és ugyanannyi finomra tört czukorral jól összevegyítjük, a leveleket ezzel behintjük s tartós hőségnél megsütjük; ha megsültek, minden leve-

let más befőttel kenünk be, s azokat egymásra teszszük ; az utolsó levélre befőzött meggyet tehetünk, vagy jéggel diszíthetjük azt.

682. Vajastorta őszibaraczkkal.

Vajastésztát készítünk, azt úgy dolgozzuk ki, mint a megelőzötthöz s kisújj-vastagságnyira kinyújtjuk ; meleg késsel levelet vágunk ki, ezen levélből másik kisebbet, de mégis úgy, hogy az elsőnek széle két újj széles legyen, aztán ezen kisebbiket úgy nyújtjuk ki, hogy a koszorúval egyenlő nagyságot nyer ; most vajjal bekent tortalevélre teszszük, szélét annyira, a mennyire a koszorú megkivánja, tojásfehérével bekenjük, s a koszorút reáteszszük ; ennek nagy vigyázattal kell történnie, hogy a kerek alak megmaradjon. Ekkor 24 szép őszibaraczkot meghámozván, azokat kétfelé hasítjuk, az egyik felét finomra tört czukorral bevonjuk, s ezzel a torta fenekét egész a koszorúig kirakjuk, s kissé kihűlt kemenczében félóráig sütjük. Ha az abroncs magasra emelkedett, azt felűl és köröskörűl finom czukorral behintjük és jó tűzlángnál, melyet ezen czélra a kemencze egyik szegletében gerjesztünk, vörös-sárgára jegezzük ; a szétfolyó czukornak a kérget finom üvegként kell bevonnia. A baraczkok másik felét tizennégy dekagramm czukorból készűlt szörpbe főzzük, csinosan a tortába rakjuk, és ha feladjuk az asztalra, a szörppel leöntjük. Megjegyzendő, hogy a szörpöt addig kell főzni, míg kocsonyasürűségű.

683. Csokoládé-torta.

Negyvenkét dekagramm mandolát kendővel megtisztítván, héjastól finomra törünk, ritka szitán áteresztünk ; a mí megmarad, azt még egyszer megtörjük, a szitán áteresztjük és így tovább, míg mind megszitáljuk. Negyvenkét dekagramm czukrot kevés vaniliával megtörünk, s azt öt dekagramm porhanyós morzsával együtt megszitáljuk, aztán mind összevegyítjük. Huszonnyolcz dekagramm finomra tört csokoládét csészényi vízzel sárgaréz serpenyőben folytonos kavarás közt addig főzünk, míg egészen sima és gyermek-pép sürűségű lesz, aztán ezt félreteszszük. A mandolát, czukrot és morzsát tizenhét dekagramm habosan elvert vajba teszszük, egy egész tojást és tizenöt tojássárgát keverünk hozzá, azt félóráig kavarjuk, most a kihűlt csokoládét teszszük bele, és ha ezt is elkavartuk, hét tojás-fehérének kemény havát keverjük közé könnyedén. Két egyenlő lábast vajjal bekenünk, mindegyikbe a keverék felét töltjük bele, s enyhe, de tartós hőségnél háromnegyed

óráan át sütjük. Azt, hogy megsűlt-e a torta, fenekére szúrt kötőtűvel tudjuk meg, mely ha szárazon marad, a torta kisült; aztán a tortát néhány perczig kihűtjük. A torta egyik részét megfelelő nagyságú tortalevélre teszszük, befőtt baraczkkal vagy málnával megtöltjük, a másik tortát ráteszszük s olyan csokoládéöntéssel vonjuk be, a milyent a következő sz. a. találunk.

684. Csokoládéöntés torták és kisebb sütemények bevonására.

Egy torta bevonásához huszonegy dekagramm finom csokoládét tizennyolcz dekagramm czukorral durván megtörve, czukorserpenyőben két deciliter vízzel folytonos kavarás közt addig főzünk, míg forrás közben nagy hólyagokat vet s könnyű gyermekpép sürűségű lesz. Aztán elveszszük a tűztől, s épen olyan gyorsan, folytonosan s addig kavarjuk, mint a puncsconserve-t, míg kiállja a próbát, t. i. hogy a papirra cseppentett csepp nem foly szét, hanem megkeményedik. Ekkor a tortát egy ív papirra teszszük, az öntést egyenletesen reáöntjük, a mi lefut, azt gyorsan a torta oldalaira kenjük úgy, hogy azt avval egészen bevonjuk s néhány óráig állani hagyjuk. Aztán egész gyümölcsökkel vagy pedig a következő módon diszítjük: Kanálnyi szép sárga baraczkszörpöt, két kávéskanál tört czukorral finoman elhabarunk, ezt erre való kis fecskendőbe töltjük és ha a csokoládé- vagy czitrombevonás megkeményedett, akár boltozatokat, akár csillagformákat nyomunk reá. Ezen diszítéseket két színből is, t. i. sárgabaraczk- és veres málnaszörppel készíthetjük.

685. Kocsonyázott torta.

Negyvenkét dekagramm tört czukrot, víz helyett czitrom- s narancslevet öntvén reá, sárgaréz-medenczében addig főzünk el, míg fonódik. Aztán huszonnyolcz dekagramm hámozott és szeletekre vágott masánszki almát teszünk a czukorba, azt a forrás alatt mindig felkavarjuk, hogy péppé lesz a nélkül, hogy megégne; most a tűzről elvevén, egy narancsnak és fél czitromnak nagy koczkákra vágott héját, hét dekagramm pisztácziát, ugyanannyi duzzasztott és meghámozott mandolát, ugyanannyi becsinált czitronádot, tizennégy dekagramm becsinált diót, mindezt durván összevágva, teszünk bele s ezt jól elvegyítjük. A torta levelet ostyával kirakjuk, köröskörül abroncsot csinálunk s ezt is bevonjuk ostyával, s a kocsonyát beletöltjük, melynek legalább három újjnyi magasnak kell lennie; vízzel bekenjük, tört czukorral behintjük s langymeleg kemenczébe teszszük, hogy lassan megszikkadjon s egy éjen át állani hagyjuk, aztán

az abroncsot elveszszük és a tortát ha megkeményedett és kihült, czitromjéggel vonjuk be, s befőzött zöld szilvával vagy sommal csinosan kirakjuk.

686. Fűszer-torta.

Negyvenkét dekagramm czukrot s ugyanannyi mandolát héjával együtt finomra törve, egy czitromnak és fél narancsnak héját apróra vágva, mindezt theás kanálnyi tört fahéjjal, melyben kétháróm szegfűszeg is lehet, jól összevegyítjük, s deszkán tojásfehérével nagy kés segélyével kemény tésztává gyúrjuk; a tojásfehérének hozzáadásánál óvatosnak kell lenni, nehogy a tészta igen puha vagy folyékony legyen. Jól eldolgozván, a deszkát és a tésztát finomra tört czukorral hintjük be, újjvastagságnyira kinyújtjuk s három egyenlő levelet vágunk belőle, ezt viaszszal vagy vajjal bekent sütőpléhre teszszük, s kihűlt kemenczében lassan megszárítjuk. A három levél egyikére, mielőtt a kemenczébe tennők, spanyol széltésztából fecskendővel rostélyt nyomunk, a mint azt a linczi tortánál szoktuk csinálni; az ehez szükséges hónak jó keménynek kell lennie, s ezt czukorral és vaniliával épen úgy vegyítjük, mint a széltortához való tésztát. A levél széle köré kis spanyol szélfánkokat nyomunk úgy, hogy a rostély kerülete koszorú alakú. Ha a levelek megszáradtak és a rostély megkeményedett, mindegyiket más befőzöttel töltjük meg s egymásra rakjuk. A rostélyt legfelül teszszük s czukorral behintjük, és befőtt gyümölcscsel csinosan kirakjuk.

687. Burgonya-torta.

A legjobb fajta lisztes burgonyából, azokat megfőzvén és kihűtvén, huszonnégy dekagrammot megreszelünk, s ezt tizennégy dekagramm finomra tört czukorral, kevés vaniliával, tiz dekagramm duzzasztott és finomra tört mandolával, s egy narancs apróra vágott héjával medenczébe teszszük, négy egész tojást és nyolcz tojássárgát egymásután beleütvén, fél óráig folytonosan kavarjuk, mialatt a tömeg növekedik és habos lesz. E közben három egyenlő tortalevelet az abroncscsal együtt vajjal bekenünk, a tömeget három egyenlő részben beletöltjük és szép világosbarnára kisütjük; aztán a pléhről levevén, szitára teszszük s kihűtjük. Most két levelet tetszésünk szerint való befőzöttel töltünk meg, azokat egészen egyformán egymásra teszszük s a felső levelet tetszésünk szerint diszítjük. Megjegyzendő, hogy ezen tortát azon napon kell késziteni, melyen felhasználni akarjuk, mivel hamar kiszárad.

688. Főtt-torta.

Huszonnyolcz dekagramm czukrot kávés-csészényi vízzel lábasban addig főzünk, míg fonódik; aztán huszonnyolcz dekagramm duzzasztott mandolát törünk meg, fél czitromnak héját apróra vágjuk, a mandolát, czitromhéjat, fél czitromnak levét, valamint egy tojásfehérének kemény havát a czukorba beleteszszük, jól elkeverjük s addig főzzük, míg szilárd tömeggé lesz. Ekkor a tömegnek felét irósvajjal bekent és ostyával kirakott hegytorta formára kenjük, s enyhe hőségnél kisütjük; a másik feléből koszorúkat készítünk, melyeket hasonlóképen megsütünk, és ha mindkettőt a kemenczéből kivettük, a koszorút fonódott czukorral szép rendben felragasztjuk a tortára. Mindenik koszorúba befőtt szilvát teszünk, s a tortát jéggel diszítjük.

689. Pergelt-torta.

Fél kilogramm czukrot finoman megtörünk, ugyanannyi duzzasztott mandolát nyélczésen vágunk s langymeleg kemenczében megszárítunk. A megtört czukrot sárgaréz befőző-medenczében erős széntűzre állítjuk, főzőkanállal folytonosan keverjük, a rendesen képződni szokott kis gömböket szétnyomjuk, míg a czukor egészen szétfolyt s elkezd sárgás lenni. Ekkor a szárított mandolát gyorsan beleteszszük s addig kavarjuk, míg mindkettő jól összevegyült, és világos zsemlyeszínt nyert. A pergelt keveréket finom mandolaolajjal gondosan kikent kehely- vagy kosárformába gyorsan beletöltjük, s a formának egész alakját czitrommal a lehető legvékonyabbra kinyomjuk. Ha egészen kihűlt, vigyázva kiborítjuk, a kelyhet vagy kosarat asztalkendővel csinosan beterített tálra teszszük, s az egész nyilást tejszínhabbal magasra megtöltjük, mi által igen szép külszínt nyer.

690. Gesztenye-torta más módon.

Tizenöt nagy szép sült gesztenyét meghámozunk s apróra vágunk; aztán huszonegy dekagramm habosra elvert vajba huszonegy dekagramm tört czukrot, gesztenyét és tizennégy dekagramm finomra tört mandolát teszünk bele, s ha ezt is elkavartuk, a habarékot vajjal bekent tortalevélre töltjük és lassan megsütjük.

691. Korpa-torta.

Hét dekagramm megduzzasztott mandolát nyélczésen megvágunk, huszonegy dekagramm mandolát kendővel tisztán megtörülünk és héjastól megtörünk, ezt huszonnyolcz dekagramm törött

czukorral medenczébe teszszük, két tojás-sárgát és egy tojás fehérének kemény havát adjuk hozzá, s egy ideig kavarjuk, aztán ismét két tojás-sárgát és egy tojás-fehérének kemény havát keverjük közé, s így folytatjuk, míg habos lesz, aztán két tábla reszelt csokoládé, a nyélczésen vágott mandola és hét dekagramm hosszúkásra vagdalt czitronád jön bele, a tortalevelet az abroncscsal együtt vajjal bekenjük, a habarékot beletöltjük, tüstént a kemenczébe állítjuk, nehogy a mandola és czitronád leülepedjenek, s enyhe, de tartós hőségnél háromnegyed óráig sütjük, narancsjéggel bevonjuk és zöld gyümölcscsel diszítjük.

692. Kávé-torta.

Huszonnyolcz dekagramm czitromon könnyedén eldörzsölt czukrot megtörünk, megszitálunk, tizenhat dekagramm finom keményítőt hasonlóan megtörünk és megszitálunk; a czukrot medenczében tizennégy tojás-sárgával jó negyedóráig kavarjuk, míg szép fehér lesz és emelkedni kezd. Aztán tíz tojás-fehérét kemény hóvá verjük; előbb a keményítő lisztet teszszük bele, s könnyen elkavarjuk, aztán a tojás havát, melyet igen gyorsan kell vele elegyíteni. Előbb minden diszítés nélküli abroncsformát vajjal jól kikenünk; azt finom liszttel könnyedén behintjük; sütőpléhet hasonlóképen bekenünk vajjal, az abroncsformát piskóta-tésztával úgy töltjük meg, hogy két újj szélességnyire üres marad, a tészta maradékát a sütőpléhre szép simán és egyformán késfok vastagságban széles késsel felkenjük, s mindkettőt meleg kemenczében vagy sütőben enyhe hőségnél zsemlyesárgára sütjük. Ekkor a pléhet gyorsan kiveszszük, s éles késsel két, az abroncsformára épen ráillő kereklevelet vágunk ki, néhány perczre ismét a kemenczébe teszszük, az abroncsot kiborítjuk, a leveleket késsel a pléhről leveszszük, mindkettőt papirra teszszük s a meleg kemencze közelében hagyjuk. Előbb harminczöt dekagramm czukrot finomra megtörünk és megszitálunk, csészényi erős, legjobb fajta kávét főzünk s ezt, valamint négy deciliter szedett tejszínt jégre állítjuk. Most a piskóta-abroncsot a levelek egyikére egészen ráillően állítjuk, a czukorból a kávéval, melyet csak kanalanként kavarunk bele, könnyű jeget készitünk, de a melynek nem szabad folyékonynak lennie, s ezzel az egész abroncsot és a második levelet, melyet fedőnek hagyunk meg belőle, bevonjuk. Ha a jég megszáradt, a mi a takarékkonyhán igen könnyen megy, mert a tortát annak közelében szitára teszszük, a behűtött tejszinből a habverővel kemény habot verünk, jég fölibe állítván a habverő medenczét. Ha ez megtörtént, tizen-

nyolcz dekagramm czukrot és annyi jégbehűtött kávét teszünk bele, míg a hab sárgás színt kap, s a kávé íze túlnyomó lesz. A czukrot és a kávét jól el kell vegyíteni habverő segélyével a habbal, s ezen habbal az abroncsnak egész nyilását kitöltjük, melynek már pedig meg kellett száradnia; a fedőt hirtelen reáteszszük, a fenmaradt jéggel a fedőn levő csíkot gyorsan bevonjuk, s a tortalevélre csinos papirt vágunk ki, erre a tortát, s ezt asztalkendővel beterített asztalra teszszük s gyorsan feladjuk az asztalra. A kávéhabot csak azon pillanatban kell az abroncsba tölteni, ha a tortát az asztalra adjuk, nehogy az abroncs megpuhuljon. Fedő nélkül is feladhatjuk, ez esetben a habot azon pillanatban töltjük az abroncsba és halmozzuk fel magasra, mikor az asztalra adjuk. Ha a tortát oly évszakban készítjük, melyben friss földiepret kaphatni, a piskóta abroncsot földieperpéppel is bevonhatjuk; a veres földiepret finom szitán áttörjük, medenczébe szitált czukrot teszünk, s ezzel a földiepret kanalanként elhabarjuk; ha igen halvány szine volna, egy-két csepp álkörmöst vegyíthetünk közibe; a földi eper-szörp hozzáadásával vigyázva kell bánni, nehogy igen híg legyen. Ekkor az abroncsot úgy, mint a kávéval, bevonjuk és megszárítjuk; a habhoz az áttört földiepret medenczében finomra tört czukorral elhabarjuk, a tejfelhabot a jégen hagyjuk, s a földiepret csak lassanként keverjük bele a habverővel s kissé ismét felverjük. Csak annyit szabad beletenni, hogy a földieper is felismerhető legyen, nehogy a keverék igen híg legyen; a szinét álkörmöslével adjuk meg. Ezen tortát fedél nélkül is adhatjuk, csakhogy a habot akkor a feltálalás pillanatában töltjük és halmozzuk fel az abroszba.

693. Linczi torta tojás nélkül.

Huszonnyolcz dekagramm duzzasztott mandolát finomra megtörünk, a törés alatt vízzel megnedvesítvén, nehogy olajos legyen. Ugyanannyi czukrot vaniliával finomra megtörünk s egy czitromnak héját apróra vágjuk. Most huszonnyolcz dekagramm vajat habosra elverünk, az elverés alatt kanálnyi hideg vizet vegyítünk bele, valamint egy czitromnak levét, a mandolát és a czukrot; ha már jó habosra elvertük, huszonnyolcz dekagramm lisztet vegyítünk könnyedén közé. Ebből akár rudas-, akár leveses-tortát készíthetünk, első esetben befőttel töltjük meg, a rúddal szépen bevonjuk, az abroncsot ráteszszük, tojás-fehérével bekenjük, durván megtört czukorral behintjük, s aztán tartós hőségnél megsütjük. Ezen tésztát apró süteményekhez, mint tortácskákhoz, pereczekhez stb. is használhatjuk.

694. Habart mandolatorta.

Huszonnyolcz dekagramm duzzasztott s finomra tört mandolát, ugyanannyi finomra tört czukrot, egy czitromnak apróra vágott héjával medenczébe teszünk, hová két egész tojást és hat tojássárgát ütünk egymásután s ezt fél óráig habarjuk. A habarás tartamát ugyan nem lehet pontosan meghatározni, általában akkor elég, ha a tészta már fehér s a medenczében emelkedni kezd; sohasem szabad addig habarni, hogy ismét összeessék; különben a torta igen kemény lesz. Ha a tészta már jó, még három tojás fehérének kemény havát vegyítjük könnyedén közibe, a habarékot vajjal bekent formába teszszük s lassan megsütjük. A habart tortát sohasem szabad nagy hőségnek kitenni; ha kisűlt, mit kötőtűvel könnyen megtudhatunk, kiborítjuk s kihűtjük s olyan csokoládéöntéssel vonjuk be, melynek készítésmódját a 683. sz. a. találjuk.

695. Nyélczés mandolatorta.

Negyvenkét dekagramm czukrot, két deciliter vizet reáöntve, addig főzünk, míg fonódik; aztán fél kilogramm duzzasztott és nyélczésen megvágott mandolát, hét dekagramm vágott pisztácziát és tíz dekagramm vágott czitronádot, egy czitromot, mind apróra vágott héjával, mind levével adunk hozzá; most kissé meghagyjuk húzódni, a tűztől elveszszük s kihűtjük; ekkor három tojássárgát keverünk bele, tortalevelet ostyával kirakunk, a tortát megalakítjuk, enyhe hőségnél megsütjük, és festett jéggel és zöld gyümölcscsel diszítjük.

696. Nyélczés mandolatorta szeletekben.

Tizennyolcz dekagramm finomra megtört és megszitált czukrot medenczében czitromlével és tojás-fehérével, de melyet vigyázva és csak egymásután kell beletenni, sürű jéggel habarunk, aztán ugyanannyi nyélczésen vágott mandolát vegyítünk könnyedén közé. Ugyanezen módon másik medenczében csokoládé-jeget habarunk, csakhogy ehhez nem kell czitromlé, a mandolát, hasonlóan nyélczésen vágva, közibe keverjük. Most hegytorta-formát vajjal bekenünk, ostyából két újj széles csíkokat vágunk, a tömeggel jó késfokvastagságnyira bekenjük és a formát csíkonként egyszer fehérrel, másszor feketével kirakjuk s kihűlt kemenczében megszárítjuk. Eközben tíz dekagramm egy-két narancson eldörgölt és finomra tört czukorból széles késsel deszkán tojás-fehérével keményes tésztát csinálunk, azt két késfokvastagságnyira kinyujtjuk, kis fánk-kiszúróval leveleket szakítunk belőle, s egy egészen kicsinynyel a

közepét szúrjuk ki úgy, hogy koszorút képez; a koszorúkat viaszszal bekent pléhre teszszük, s kihűlt kemenczében megszárítjuk. Ha mind a koszorú, mind a torta megszáradt, a koszorúkat fonódott czukorral szép rendben felragasztjuk a tortára, s minden koszorúba váltakozva egy befőzött zöld szilvát, a másikba pedig befőzött diót vagy zöld mandolát teszünk.

697. Szárított mandolatorta.

Huszonnyolcz dekagramm duzzasztott és megtört mandolát ugyanannyi czukorral sárgarézmedenczében széntűzön folytonos kavarás közt addig szárítunk, míg összeragad; aztán szép czitromnak héját finomra reszeljük s a levével együtt hozzáadjuk; most negyedfél dekagramm durván összevágott czitronádot, végre egy egész tojást és két tojás-sárgát adunk hozzá, az egészet jól összekeverjük, a tészta háromnegyed részét ostyával kirakott hegytortalevélre töltjük, a többiből kis koszorúkat csinálunk, a levelet ezekkel szép rendben kirakjuk, tojás-fehérével bekenjük, tört czukorral behintjük, enyhe hőségnél megsütjük; ha a torta kisült, jéggel ékesítjük azt. A koszorúkba egész szem meggyeket teszünk szárastól együtt.

698. Habart linczi torta.

Huszonnyolcz dekagramm duzzasztott mandolát finomra megtörünk, a törés alatt vizzel megnedvesítvén, nehogy olajos legyen. Ugyanannyi czukrot, kevés vaniliát, egy narancsnak apróra vágott héját adjuk hozzá; aztán huszonnyolcz dekagramm habosra felvert vajba fél czitromnak levét nyomjuk, négy tojás-sárgát keverünk bele egymásután, aztán a czukrot, mandolát és czitromhéjakat is belekeverjük, s végre huszonnyolcz dekagramm finom lisztet vegyítünk közé. Vagy rudakkal szépen font tortát, vagy három egyenlő levelet csinálunk belőle, melyeket tojásfehérével bekenvén, czukorral behintünk és szépen megsütünk; ha kisültek, minden levelet más befőttel töltünk meg, a leveleket egymásra teszszük, s vagy narancsjéggel vonjuk be, vagy zöld gyümölcsökkel diszitjük; de ha rudas tortát akarunk késziteni, abroncsot kell a levél körül tenni, mivel különben a tészta lefolyik.

699. Barna linczi torta.

Huszonnyolcz dekagramm mandolát héjastól finomra megtörünk, egy czitromnak héját apróra vágjuk, ugyanannyi czukrot finomra megtörünk, valamint egy dekagramm fahéjat és néhány

szegfűszeget is. Aztán huszonnyolcz dekagramm finom lisztet ugyanannyi vajjal a nyújtóval a deszkán jól eldolgozunk, a fentebbit beleteszszük, aztán három tojássárgát és annyi tejszínt adunk hozzá, hogy elég édes legyen, aztán a tésztát széles késsel összeállítjuk. Befőttel töltött rudas tortát készíthetünk ebből, de levelekben megsülve s töltve a legjobb. A tésztának nem szabad keményebbnek lenni, mint hogy azt könnyen készíthessük.

700. Mandolatorta tejszínhabbal.

Huszonnyolcz dekagramm duzzasztott és megtört mandolát ugyanannyi, czitromon eldörzsölt czukorral medenczében egy egész tojással és hét tojás-sárgával addig habarunk, míg jó habos lesz, a mire fél óra elég. Aztán negyedfél dekagramm szitált zsemlemorzsát adunk hozzá, s végre négy tojás-fehérének keményre vert havát; két egyenlő tortalevelet s azok abroncsait vajjal bekenjük, a tömeget beletöltjük s lassan megsütjük. Mielőtt a tortát az asztalra adnók, hét deciliter jó tejszínből kemény habot verünk, melybe annyi czukrot és vaniliát adunk, hogy elég édes legyen. Ha a mandolalevelek egészen kihűltek, azokat tálra teszszük, a hab felét reá, erre a másik levelet s e fölé a hab maradékát, melyet szélén nagy spanyol szélfánk-koszorúval diszítünk, s a tortát gyorsan feladjuk az asztalra.

701. Dió-torta.

Tizennégy dekagramm apróra vágott diót, ugyanannyi duzzasztott és finomra megtört mandolát, huszonnyolcz dekagramm czukrot és kevés vaniliát medenczében tizennégy tojás-sárgával fél óráig mindig egyformán kavarunk, végre tíz tojás-fehérének keményre vert havát vegyítjük könnyedén közé. Két egyenlő tortalevelet és azok abroncsait vajjal bekenünk, mindegyikbe a keverék felét töltjük s enyhe hőségnél megsütjük; azután szitára kiborítjuk, s ha kihűlt, az egyik levelet befőttel töltjük meg, a másikat reáteszszük, s czitrom- vagy narancsjéggel vonjuk be. Ezen tortánál megjegyzendő, hogy a leveleknek nem szabad igen vastagnak lenniök, mivel különben könnyen szalonnás és nehéz lesz; ellenben, ha vékony levelekben sütjük, igen könnyű és habos. A diókat épen nem szabad megtörni, hanem csak összevagdalni.

702. Napoleon-torta csokoládéval bevonva.

Huszonnyolcz dekagramm meleg sütőben megpuhított csokoládét medenczében darabka vajjal finomra elhabarunk, aztán ismét darab vajat teszünk hozzá, simára elhabarjuk és így tovább, míg

huszonnyolcz dekagramm vajat habartunk el; ekkor még huszonnyolcz dekagramm héjastól megtört és megszitált mandolát, ugyanannyi vaniliával megtört és szitált czukrot és tizenhat tojás-sárgát teszünk lassanként hozzá. Ezen tömeget fél óráig habosan kavarjuk s végre a tojás-fehér kemény havával és tizennégy dekagr. keményítőliszttel keverjük össze. Négy egyenlő, alacsony abroncscsal biró tortalevelet vajjal bekenünk, liszttel behintünk, a tömeget beletöltjük, s gyengén fűtött kemenczében megsütjük. Ha egészen kisült, szitára borítjuk, kihűtjük, aztán egy ív papirra teszszük, s baraczkmarmeláddal késfokvastagságnyira bekenjük; egyik levelet a másikra teszszük, és csinosan körülvágjuk. Ekkor csokoládéöntéssel az egész tortát egyformán bekenjük, s félreteszszük száradni. Ha a torta tökéletesen megszáradt, különféle befőtt gyümölcscsel rakjuk azt ki.

703. Narancs-torta.

Két nagy, vagy három kis narancsnak héját lereszelve, azt mozsárban hat keményre megfőzött tojás-sárgával finomra megtörjük. Három tojás-sárgát öt dekagramm habosra elvert vajba egymásután belekavarunk, huszonnyolcz dekagramm duzzasztott és finomra megtört mandolát adunk hozzá, ezt fél óráig kavarjuk, ugyanannyi szitált czukrot adunk hozzá, s még negyedóráig kavarjuk azt. Végre még a narancshéjat a tojás-sárgával teszszük belé, s az egészet negyedfél dekagramm finom liszttel jól összekavarjuk. A habarékból két részt vajjal bekent tortalevélbe teszünk, késsel egyformán szétkenjük, s befőzött megygyel megtöltjük, a harmadik részt gyűrűmódra ráfecskendezzük, a tortát tojás-fehérével bekenjük s durván tört czukorral behintjük, szép lassan megsütjük s jéggel díszítjük.

704. Birsalma-torta.

Fél kilogramm czukrot két deciliter vízzel sárgaréz-medenczében addig főzünk, míg fonódik és nagy hólyagokat vet. E közben jól érett birsalmából fél kilogramm velőt készítünk, melyet megfőzvén, szitán áttörünk, aztán a velőt a jól befőtt czukorba teszszük, valamint tizennyolcz dekagramm duzzasztott és finomra megtört mandolát, tíz dekagramm megvagdalt czitronádot és egy czitromnak apróra vágott héját és levét is hozzáadjuk; ezt együtt enyhe széntűznél ismételt kavarás közt addig főzzük, míg kocsonyaforma lesz. Most a tortalevelet ostyatésztából sütött nagy kerek levelekkel kirakjuk, s a keveréket két újjnyi magasságra vízbe mártott késsel simán felkenjük, durván tört czukorral behintjük, s kihűlt kemencze-

ben 24 óráig hagyjuk. Aztán czitromjéggel vonjuk be, a levél szélét fonódott czukorral felragasztott spanyol fánkokkal és zöld befőzött gyümölcscsel ékesítjük. A czitromjeget ép úgy csináljuk, mint a pimetjeget, csakhogy a czitromhéjon dörzsölt darab czukrot finomra törjük, és ha a jeget már jól eldolgoztuk, és az szép tiszta és sürű, az eldörzsölt czukrot is belevegyítjük, s két kávés kanállal czitromlevet is adunk hozzá, melyet jól el kell vele kavarni. Ekkor próbát teszünk következő módon: nehány csepp jeget teszünk darab papirosra, ha szét nem folyik s nehány pillanat alatt kemény lesz, úgy, hogy sértetlenül el lehet venni a papirról, jó a jég; ha ezen próbát nem állja ki, még tovább kell eldolgozni. A narancsjeget ugyanazon módon készítjük, csakhogy a czukrot narancshéjon dörzsöljük s nem czitrom-, hanem narancslevet adunk hozzá. Őrizkedjünk attól, nehogy a czukrot a tűzről igen korán elvegyük, hanem addig főzzük, míg oly sürű, hogy fonódik, s főzés közben nagy hólyagokat vet; csak akkor kezdjük el megdolgozni.

705. Spanyol széltorta.

Ötven dekagramm finom czukrot két gramm vaniliával finomra megtörve megszitálunk s azt tizenegy tojás-fehérének rézmedenczében nagyon keményre vert hava közé a habverővel gyorsan és könnyedén keverjük. A hónak oly keménynek kell lennie, hogy, ha a medenczét megfordítjuk, a hó mozdulatlan maradjon, mit az által érünk el, ha a tojás-fehérét verés közben a habverővel mindig magasra felemeljük és minél keményebb kezd a hó lenni, annál gyorsabban és erősebben verjük. Aztán két ív fehér papirra négy kerek levelet rajzolunk, melyből mindenik lap átmérője kisujjnyival kisebb; most a keveréket a rajzolt lapokra késsel simán ujjvastagságban felkenjük. A maradékot ezen czélra való fecskendőbe teszszük, s ezzel a levelek szélére köröskörül apró fánkokat nyomunk fel. A negyedik, vagyis legkisebb, s legfelső levelet a következő módon diszítjük: a fecskendővel négy finom szalagot nyomunk reá úgy, hogy egymáson keresztben feküdjenek, a közepére nagy, magas gombot nyomunk, s ezt borsónagyságú kis spanyol fánkokkal veszszük körül. A levél azon közeire, melyen a csíkok nem mennek keresztül, hasonlóan apró, legfeljebb mogyoró nagyságú spanyol fánkokat nyomunk, ezeket egymás mellé rakjuk, s a levél szélére épen ilyeneket nyomunk. Ekkor a leveleket finomra tört czukorral behintjük, mi organtinon keresztül történik, s kihűlt kemenczében megsütjük; egy-két óra mulva a papírt vékony késsel lefejthetjük róla. Aztán a leveleket befőttel megtöltjük, alul a legnagyobbakat, erre a

kisebbet, s legfelül a legkisebbet teszszük, melyet befőtt egész gyümölcsökkel diszítünk. A sütésre nézve megjegyzendő, hogy a kemencze se igen meleg, se igen kihűlt ne legyen; legjobb próbája az, ha a mezitlen kart benne tarthatjuk. A spanyol széltésztával, ha azt akarjuk, hogy sikerüljön, igen gyorsan és könnyű kézzel kell bánni; nem szabad vele soká késni, s hüvös helyen kell készíteni. Forró nyáron a tojást használat előtt több órára jégre vagy hideg vízbe teszszük. Ezen tortát tejszín-, vagy földieper-habbal is megtölthetjük. De ha fagylalttal akarjuk megtölteni, a hóból kirajzolt papirra három egyenlő koszorút csinálunk, késsel két ujjszélességnyire, simán felkenjük, az egyik levelet egész kerületében spanyol fánkokkal koszorúzzuk, czukorral behintjük, s épen úgy sütjük meg. Ha az asztalra feladjuk, a fagylaltot kerek tálra borítjuk ki, a koszorúkat reáteszszük, úgy hogy a fagylalt a koszorúk nyilásából kilássék. Ezért a koszorú nyilásának mindig valamivel nagyobbnak kell lennie a fagylaltos szelencze fenekénél, mely az asztalon igen szép látványt nyújt, különösen, ha a fagylalt málnából, meggyből vagy ribizliből van.

706. Czukortorta.

Huszonnyolcz dekagramm vajat, ugyanannyi lisztet, ugyanannyi tört czukrot kevés vaniliával, egy czitromnak apróra vágott héjával, öt keményre főzött és szitán áttört tojás-sárgával jól összevegyítünk, a vajat közepébe teszszük, s a nyujtóval jól eldolgozzuk; azután három tojás-sárgát és annyi tejszínt adunk hozzá, a mennyi a tömeg megnedvesítésére szükséges, s a tésztát széles késsel összeállítjuk. Megjegyzendő, hogy e tésztának nem szabad keménynek lennie. Ekkor a tésztát kisujjvastagságnyira kinyújtjuk, három egyenlő levelet vágunk belőle, szépen megsütjük és kihűtjük. Minden levelet más befőttel kenünk be, összerakjuk, s czitromjéggel vonjuk be, melyet a következő módon készítünk. Huszonnégy dekagramm, czitromon könnyedén dörzsölt, s azután finomra megtört s megszitált czukrot medenczébe teszünk, ehhez fél czitromnak levét és kevés tojás-sárgát adunk, s ezt folytonosan kavarjuk; ha a jég nem elég híg, még kevés levet adunk hozzá, s félóráig kavarjuk; ha jó habos, a tortát bevonjuk vele; erre kihűlt kemenczében a jeget lassan megszárítjuk.

707. Tisztított czukortorta.

Fél kilogramm czukrot rézmedenczében két deciliter vízzel megtisztítunk; ha a czukor annyira elfőtt, hogy már fonódni kezd, huszonnyolcz dekagramm duzzasztott s apróra vágott mandolát,

hét dekagramm czitronádot, hét dekagramm birsalma-marmeládot, négy befőzött diót s két czitromnak héját vegyítjük bele, s addig kavarjuk, mig keményedni kezd. Aztán a habart tömeget ostyával kirakott tortalevélre kereken reáteszszük s kihűtjük, czukorral behintjük s befőtt gyümölcscsel diszítjük.

708. Linczi torta más módon.

Huszonnégy deka vajat habzásig verünk, aztán huszonhat dekagramm finomra tört czukrot teszünk hozzá, ezzel is egy negyed órát keverjük. Ütünk bele három egész tojást, tizennégy dekagramm hámozott apróra tört mandolát, huszonhat dekagramm finom lisztet, s kevés vagdalt czitromhéjat teszünk bele s jól elkavarjuk. A tészta felét a vajjal kikent lemezre teszszük, a másik feléből rudacskákat készítünk, s azt a tetején szépen rostély alakban felrakjuk, aztán megkenjük és szép pirosra sütjük.

709. Felföldi torta.

Hét deciliter liszthez huszonöt dekagramm disznózsírt hét dekagramm apróra tört hámozott mandolát, huszonnyolcz dekagramm tört czukrot, kevés fahéjat, szegfűszeget, egy czitrom reszelt héját és kevés levét, egy tojást, egy és fél dekagramm élesztőt, — ezt tejben felolvasztva, összegyurunk, s a tészta felét kikent tepsibe teszszük, a tetejét lekvárral töltjük meg, a másik felét a tésztának mint rudacskákat a lekvár felibe rakjuk, — az egészet a tepsiben kissé kelni hagyjuk, aztán tojással bekenve kisütjük.

TIZENNYOLCZADIK OSZTÁLY.

A kádkák, ívekről.

710. Burgonya-kádka.

Tizennyolcz dekagramm jó lisztes, főzött, meghámozott s kihűtött burgonyát reszelve, azt tizennégy dekagramm finomra tört czukorral, hét dekagramm finomra tört és duzzasztott mandolával, egy czitromnak apróra vágott héjával, két egész tojással és hat tojás-sárgával medenczébe teszszük, s addig habarjuk, míg jó habos lesz, végre négy tojás-fehérének kemény havát adjuk hozzá, a kádkákat vajjal bekenjük, félig megtöltjük, s enyhe hőségnél megsütjük. Ezen keverékből tésztát is készithetünk, melyhez bor-sodót adunk.

711. Krém-kádka.

Szép tojásdad kádkaformákat porhanyós tésztával bélelünk ki, s aranyverő-papirral, melyből olyanforma labdát alakítunk, mint a kádka, kitöltjük és a kemenczében zsemlyebarnára sütjük. Eközben négy deciliter tejszínből, hat tojás-sárgából, czukorból és vaniliából, melyet csuporban jól összehabarunk s folytonos kavarás közt addig hagyunk széntűzön, míg sürűdni kezd, tejkocsonyát csinálunk, aztán félreteszszük. Ha a kádkák kisültek, a papirt kiveszszük, s minden kádkába négy-hat szem czukorba befőzött meggyet, vagy párolt meggyet, melyet jól leszűrtünk és megczukroztunk, teszünk, a kádkákat a tejkocsonyával megtöltjük, s ismét a kemenczébe állítjuk, míg a tejkocsonya megkeményedett. Tálaláskor kiborítjuk, vaniliás czukorral behintjük s úgy rendezzük a tálra, hogy a kádkák tejkocsonyával megtöltött csészékhez hasonlítanak.

712. Czitronád-kádka.

Vajas tésztát készítünk; hét dekagramm czitronádot, ugyanannyi mandolát és három dekagr. pisztácziát finoman hosszúkásra vágunk; aztán tizennégy dekagramm czukrot törünk meg finomra, felét medenczébe teszszük, s a finomra tört mandolát is, a czukor másik felét a vagdalttal összevegyítjük, egy egész tojást és három tojás sárgát ütünk reá, s jó habosra elhabarjuk, a vajas tésztát késfokvastagságnyira kinyújtjuk, a kádkákat azzal kitöltjük, a vagdaltból minden kádkába teszünk s fedő helyett a habarékból öntünk reá, s ezeket kihült kemenczében kisütjük.

713. Mandolás kádka.

Tizennégy dekagramm duzzasztott s finomra tört mandolába, ugyanannyi tört czukorba két egész tojást és három tojás-sárgát ütünk felváltva; ha ezt jó habosan elhabartuk, egy czitromnak apróra vágott héját adjuk hozzá, jól elhabarjuk; e habarékot vajjal bekent kádkába töltjük, s enyhe hőségnél megsütjük.

714. Meggy-kádka.

Tizennégy dekagramm szitált czukrot, hét dekagr. duzzasztott és finomra tört mandolát négy egész tojással, négy tojás-sárgával és négy tojás-fehérének kemény havával egy óráig kavarunk, végre egy czitromnak apróra vágott héját és hét dekagramm kiflimorzsát adunk hozzá, ezt a többivel jól elvegyítjük. Ezen keveréket vajjal bekent kádkába töltjük, mindegyikbe öt szem meggyet teszünk, és enyhe hőségnél kisütjük.

Az ívekről.

715. Piskóta-ívek.

Piskótatésztát késítünk, mint a piskótatortához; ezt hosszú tepsire, melyet előbb megmelegítettünk, tiszta viaszszal bekentünk s itatós papirral letöröltünk, késsel a lehető legvékonyabban kenjük s enyhe hőségnél megsütjük. Ha a tészta szép barnás kezd lenni, a tepsit kiveszszük, két ujj szélességű s araszhosszú csíkokat vágunk ki; ha a tészta megmerevednék, ism ét beleteszszük a kemenczébe, néhány pillanat mulva kiveszszük, a csíkokat az ívpléh fölé hajtjuk, s addig hagyjuk rajta, míg megkeményednek.

716. Franczia ívek.

Három tojás-fehérének kemény havát huszonegy dekagramm finomra tört czukorral medenczébe teszszük, fél czitromnak levét lassanként belenyomjuk, s addig habarjuk, míg sürű és szép fehér lesz; aztán huszonegy dekagramm duzzasztott, finoman hosszúkásra vágott mandolát, két dekagramm czukrozott narancshéjat, fél czitromnak héját s két dekagramm czitronádot hasonlóan apróra vagdalva, azzal összevegyítünk. Ezen tömeget két újj széles és araszhosszú ostyacsíkokra szép egyformán felkenjük s a már előbb vajjal bekent ívsütő tepsire teszszük s enyhe hőségnél megsütjük.

717. Fűszeres ívek.

Tizennégy dekagramm, héjával együtt finomra tört mandolát, ugyanannyi czukrot, jó adag fahéjat és szegfűszeget, apróra vágott czitromhéjat medenczében tojásfehérével habosan elhabarunk (a tésztának azonban nem szabad oly hígnak lennie, mint a közönséges habart tésztának), ezt két újj széles és araszhosszú ostyacsíkokra késfokvastagságban kenjük, a vajjal bekent tepsire teszszük s enyhe hőségnél megsütjük, vagyis inkább megszárítjuk. Ha egészen megkeményedtek, habosra elvert jégnek egy részét alul gombostűfej nyílású tölcséren vagy papirtölcséren át szép rendben az ívekre rakjuk, a másik részét kevés alkörmöslével jól elvegyítjük, s vele az íveket szépen ékesítjük; még egyszer a kemenczébe teszszük, hol egészen kiszárítjuk.

718. Pirított ívek.

Huszonnyolcz dekagramm duzzasztott és nyélczésen megvágott mandolát ugyanannyi finomra tört czukorral összevegyítünk, egy narancsnak és czitromnak héját apróra vágjuk, s mindkettőnek levével együtt a mandolához és czukorhoz adjuk, jól összekeverjük, s fél óráig állani hagyjuk, hogy jól megduzzadjon, mert jó nedvesnek kell lennie. A fennebbiből három kanálnyit lábasba vagy sárgaréz-medenczébe teszünk, azt világosbarnára megpirítjuk, folytonosan kavarjuk, nehogy odaégjen, s hogy egyenlő színt kapjon; aztán kanalanként vízzel megnedvesített nyujtódeszkára teszszük, késsel ív alakjában szép vékonyra szétkenjük, s apróra vágott pisztácziával behintjük. Ha megkeményedtek, leveszszük, s a többi ívet is ezen módon készítjük el.

719. Ívek vajas tésztából.

Ötször áthajtott vajas tésztát készítünk, azt késfokvastagságnyira kinyújtjuk, aztán araszhosszú s két újj széles csíkokra vágjuk, ezeket tojás-fehérével bekenjük, duzzasztott megvagdalt mandolával s finomra tört vaniliás czukorral behintjük, és az ívpléhen aranysárgára megsütjük. Ezeket, mielőtt kihűlnének, czukorral behintve adjuk fel az asztalra. Ugyanezen módon vágunk a fennebbi vajas tésztából hosszú, keskeny rudakat, ezeket is bekenjük tojás-fehérével, mandolával, és vaniliás czukorral behintjük, tepsin kisütjük, melegen czukorral behintjük, s magasra felhalmozzuk a tálon.

720. Csokoládé-ívek.

Tizennégy dekagramm duzzasztott mandolát nyélczésen megvágunk, ugyanannyi finomra tört és szitált csokoládét, és hét dekagramm szinte finomra tört és szitált czukrot adunk hozzá, három tojás-fehéréből kemény habot verünk, a mandolát, csokoládét és a czukrot medenczébe teszszük, a havat lassanként belehabarjuk, nehogy a tészta igen híg legyen, mert szétfolynia nem szabad; aztán ostyából két újj széles és araszhosszú csíkokat vágunk, a tésztát késsel felkenjük reá, s viaszszal bekent tepsin enyhe hőségnél megszárítjuk. Ha már megkeményedtek, fehér vagy veres jéggel diszíthetjük.

721. Czitrom-ívek.

Huszonegy dekagramm tört czukrot sárgaréz-serpenyőben négy kanál vízzel főzünk, aztán huszonnyolcz dekagramm duzzasztott s hosszúkásan vagdalt mandolát teszünk bele, azt kissé megpirítjuk; egy czitromnak héját czukron eldörzsöljük, másfél czitromnak levével együtt hozzáadjuk, s jól összekeverjük. Ekkor a pirítottat a tetszés szerinti nagyságban vágott ostyákra fél újj szélességben rákenjük, viaszszal bekent tepsire teszszük, tört czukorral behintjük, enyhe hőségnél megsütjük, s hirtelen ívforma vagy nyújtófa felett meghajtjuk, s jéggel bevonjuk.

722. Fehér mandola-ívek.

Tizennégy dekagramm czukrot két kanál vízzel addig főzünk, míg fonódik, ugyanannyi tört mandolát teszünk bele, egy czitromnak apróra vágott héját és levét, s egy tojás-fehérének kemény havát adjuk hozzá; a tésztát a széntűzön megszárítjuk, míg hajtani lehet, aztán a tűztől elveszszük s kihűtjük. Ekkor a tésztát tetszés szerinti nagyságban vágott ostyákra kenjük, az íveket a kerek pléh felett meghajtjuk, s megszárítjuk.

723. Vanilia-ívek.

Tizennégy dekagramm finomra tört czukrot, ugyanannyi megduzzasztott s finomra tört mandolát, kevés finomra vágott czitromhéjat, kávés-kanálnyi tört vaniliát két dekagramm finom liszttel és két tojás-fehérének havával jól elhabarunk; e tömeget viaszszal bekent tepsire felkenjük s nem igen forró kemenczébe teszszük; ha szép sárga, négyszögletes darabokra vágjuk, s kis fahenger felett gyorsan felhajtjuk. Igy járunk el vele, míg mind meghajtottuk, ekkor meleg helyre állítjuk, nehogy megpuhuljanak.

724. Narancsjég-ívek.

Két narancsnak héját huszonnyolcz dekagramm czukron eldörzsölve, ezt megtörjük és megszitáljuk, s fél narancsnak levével együtt medenczében jó negyedóráig kavarjuk, aztán ismét kevés levet adhatunk reá s még addig kavarjuk, míg a jég sürű lesz, s nem folyik. Ekkor a jeget hosszukás csíkokra vágott ostyákra késfokvastagságnyira felkenjük, durván tört pisztácziával behintjük, s igen gyenge melegben megszárítjuk.

TIZENKILENCZEDIK OSZTÁLY.

Az ostyákról és szeletekről.

725. Ostya.

Hét dekagramm megduzzasztott mandolát tésztafinomra törünk, épen így tíz dekagramm czukrot vaniliával; ezt kis főzőkanálnyi liszttel s két egész tojással fazékba teszszük, a tésztát jól elhabarjuk, s lassanként két deciliter tejszínt öntünk hozzá; ha jól elhabartuk, az ostyákat lángtűznél az ostyavason megsütjük. A kis hengernek, melyen gyorsan megforgatjuk, kisujjvastagságúnál nem szabad nagyobbnak lennie.

726. Finom új ostya.

Huszonnyolcz dekagramm, kis rudacska-vaniliával finomra tört megszitált czukrot medenczében huszonegy dekagramm finom liszttel, négy tojással és négy tojás-sárgával jól elhabarunk; aztán hét dekagramm olvasztott vajat s annyi tejszínt teszünk hozzá, hogy a tészta könnyű s folyékony legyen, azt még egyszer jól elhabarjuk, a vasat megmelegítjűk, kevés vajjal bekenjük, megtörüljük, a tésztából nagy kávéskanálnyit teszünk a vasra, azt szép sárgás-pirosra megsütjük, a vasat aztán a tűztől tüstént elveszszük, s vagy vékony csövecskékké göngyölítjük össze, vagy tölcsérré alakítjuk; aztán ismét annyi tésztát teszünk reá, s így folytatjuk, míg mind megsült. Főkép arra kell tekinteni, hogy a tüzet egyformán fentartsuk, s a vas mindig egyforma hőségben maradjon.

727. Birsalma-ostya.

Szép érett birsalmákat héjastól vízben addig forrázunk, míg megpuhultak, aztán héjukat lehúzzuk, húsukat késsel lekaparjuk a nélkül, hogy az alma köves részéből valami belejönne. A szitán áttört lekapartból harminczkét dekagrammot huszonnyolcz dekagramm czitromon dörzsölt czukorral, hozzáadván egy czitromnak levét is, finoman elhabarunk, s azt vajjal bekent apró porczellántányérokra lehető legvékonyabban kenjük, a tányérokat meleg kemenczére teszszük, míg a tömeg rajta annyira megszáradt, hogy le lehet húzni, aztán az ehhez készített kerek fácskákra göngyölítjük, s végén tojásfehérével kenjük be, hogy együtt maradjanak, s igy meleg kemenczénél megszárítjuk. Megjegyzendő, hogy feltekeréskor az ostyának azon része képezi a külső oldalt, mely a bekent tányéron feküdt.

728. Fahéj-ostya.

Huszonnyolcz dekagramm duzzasztott és finomra tört mandolát négy tojás-fehérének kemény havával, fél kilogramm tört czukorral, egy dekagramm fahéjjal, egy czitromnak apróra vágott héjával s fél czitrom levével finoman elhabarunk, a tésztát vajjal bekent pléhre kanalanként késfokvastagságnyira felkenjük, megsütjük s melegen kerek fácskákra felhajtjuk.

729. Vágott mandola-ostya.

Kevés lisztből, czukorból, egy tojásból és tejből tésztát készítünk, s olyan leveleket sütünk, mint az ostyához; ezeket egymásra rakjuk s tányért borítunk reá, hogy egyenesen maradjanak. Aztán huszonnyolcz dekagramm duzzasztott és vágott mandolát, ugyanannyi finoman megtört czukrot vegyítünk el három tojásfehérének kemény havával, kevés czitromlevet, egy czitromnak apróra vágott héját, egy narancsnak czukron eldörzsölt héját, hét dekagramm apró koczkákra vágott czitronádot, s kevés tört fahéjat adunk hozzá. Mindezt jól összekeverjük, a már kisült ostyákat szép kerekre vágjuk, a tésztával bekenjük, tepsin szép világossárgára sütjük, s tüstént kerek fára hajtjuk.

730. Fegyverfánk.

Hét dekagramm habosan elvert vajba egy egész tojást és egy tojás-sárgát habarunk lassanként, ezzel hét dekagramm duzzasztott és finomra tört mandolát s kilencz dekagramm tört, vaniliás czukrot kavarunk jól el, aztán 4—5 kanál tejszínt, és végre 7 dekagramm finom lisztet vegyítünk össze a többivel. A fegyverfánk-vasat lángon megmelegítjük, először vajjal bekenjük, itatós papirral letöröljük, ismét megmelegítjük, a tésztából kis evőkanálnyit reáteszünk, a vasat jól összenyomjuk, a tűzön többször megfordítjuk, hogy a tészta mindkét oldalán barnássárga legyen, aztán késsel gyorsan lefejtjük s ívformára teszszük. Ha ezen módon mind megsütöttük, meleg helyen állni hagyjuk, mivel különben könnyen megpuhulnak, aztán tálra magasan felhalmozván, czukorral behintjük.

Szeletek.

731. Almaszeletek pistácziával.

Huszonnyolcz dekagramm vajból ötször átvert vajas tésztát készítünk, azt késfokvastagságnyira kinyújtjuk, az egész kinyújtott

tésztát pléhre teszszük, alma-marmeláddal fél újjnyi vastagságban bekenjük, finom czukorral behintjük, s jó meleg sütőben megsütjük. Aztán az alma felületét befőzött baraczkkal bekenjük, hosszúkásan finomra vagdalt pistácziával behintjük, s két perczre ismét a sütőbe teszszük. Ha egészen kihült, három újj széles és négy újj hosszú darabokra vágjuk, finom czukorral behintjük, s csinos rendben adjuk fel az asztalra.

732. Almaszeletek spanyol fánkokkal.

Tizennégy dekagramm vajat tizenhét dekagramm liszttel s tiz dekagramm finomra tört czukorral jól összevegyítünk, kilencz dekagramm duzzasztott mandolát s három keményre főzött tojás-sárgát morzsában megtörünk, s azt a fentebbivel, a nyújtó segélyével addig dolgozzuk össze, míg tésztává lesz, aztán még egy tojás-sárgát és három evőkanál sürű tejszínt adunk hozzá, s széles késsel jól eldolgozzuk. A tésztát jó késfokvastagságnyira kinyújtjuk s abból kis arasz hosszú s két újj széles csíkokat vágunk, ezeket tepsire teszszük, czukros vízzel bekenjük s enyhe hőségnél megsütjük. Előbb meghámozott masánszki almát vékony gerezdekre vágunk, azokat czukorral és kanálnyi befőtt baraczkkal folytonos kavarás közben marmeláddá főzzük, aztán irópapirra olyan idomokat rajzolunk, mint a fentebbi tömegből vágott csíkok, csakhogy ezeknek kissé keskenyebbeknek kell lenniök a tészta-csíkoknál. Ekkor három tojás-fehéréből, tizenhat dekagramm czukorból és kevés vaniliából spanyol szélfánktésztát készítünk, azt a fecskendőbe töltjük, s a rajz szerint hosszában három finom csíkot nyomunk, de ezen csíkokat nem szabad épen a rajz szélén húzni, mivel aztán sütés közben nagyobbak lennének a tésztánál; aztán rostélyformára keresztcsíkokat nyomunk, azokat finom czukorral behintjük, s kihült kemenczébe állítjuk, hogy megszáradjanak, de fehéren maradjanak. Ha annyira megszáradtak, hogy a papirról könnyen levehetjük, a szeleteket almamarmeláddal késfokvastagságnyira bekenjük, s mielőtt feladnók, a spanyol széltésztából készült rostélyt reáteszszük.

733. Csokoládé-szeletek.

Tizennégy dekagramm duzzasztott mandolát finomra törünk, törés közben többször megvizezzük, nehogy olajos legyen; ugyanannyi elreszelt csokoládét három evőkanál vízzel sárgaréz-medenczében folytonos kavarás közben sürű péppé főzünk; tizennégy dekagramm vajat habosan elverünk, ugyanannyi czukrot finomra

megtörünk, s a mandolával és csokoládéval együtt hozzáadjuk, s mindezt együtt jó negyedóráig kavarjuk; végre hét tojás-fehérének kemény havát vegyítjük közé, a tömeget vajjal vékonyan bekent tepsire kisújjvastagságban felkenjük, s lassan megsütjük. Ekkor másik keveréket készítünk a következő módon: tizennégy dekagramm tört, előbb narancson eldörzsölt czukrot négy tojás-sárgával negyedóráig habarunk s négy tojás-fehérének kemény havát tizennégy dekagramm finom liszttel könnyedén belekeverjük; e közben tizennégy dekagramm vajat elolvasztunk, savanyát tisztán elveszszük s ha ez kihült, lassanként belekeverjük, de ezt csak addig szabad kavarni, míg a többivel elvegyült. Ekkor a tömeget vajjal bekent tepsire kisújjvastagságban szép simán felkenjük, czukorral behintjük, s lassan megsütjük. Ha a második keverék megsült és kihült, kis kártyanagyságú szeleteket csinálunk belőle, a csokoládésat baraczkmarmeláddal kenjük be, s a fehér keverékből vele egyformán vágott levelet teszünk rá, s így járunk el, míg mind megtöltöttük. Aztán hét dekagramm finomra tört és szitált czukrot két kávéskanálnyi málna- vagy ribizli-marmeláddal jéggé keverünk, ezt alul gombostűfejnyilású papirtölcsérbe töltjük, a szeleteket kiczifrázzuk, s aztán megszárítjuk.

734. Földieper-szeletek.

Piskótatésztát készitünk, azt vajjal bekent tepsire két késfokvastagságban felkenjük, s enyhe hőségnél megsütjük, kihűtjük, vagy hosszúkás szeleteket vagy hajókat vágunk belőle, befőttel megtöltjük, második szeletet teszünk reá, s a következő jéggel vonjuk be: Négy deciliter érett és szemelt, finom szitán áttört veres földiepret kanalanként tört és finoman megszitált czukorral elhabarunk, nehogy igen híg legyen, a szeleteket vagy hajócskákat ezzel szép egyformán behúzzuk; ha nem volna szép színe, egy-két csepp alkörmöslevet teszünk bele, csakhogy legfeljebb halványrózsa színű legyen, aztán kihült kemenczében megszárítjuk. Ezen szeleteket málna- vagy földieper-conservevel is bevonhatjuk, a czitromlé vagy rum helyett málna- vagy földieper-levet vevén.

735. Baraczk-szeletek.

Az ötször vert vajastésztának alsó, késfokvastagságnyira kinyújtott lapját baraczk-marmeláddal késfokvastagságnyira bekenjük, másik levelet ráterítünk, s a fentebbi almaszelettel egyformán megjegezzük. Minden szelet közepébe finom késsel csinos alakot vágunk, és pedig úgy, hogy a felső levelet átvágjuk, mely megsülvén,

igen szép. Azt kevés tojás-fehérével bekenjük, finomra tört czukorral behintjük.

736. Birsalma-szeletek.

A birsalmát megfőzzük, leszűrjük, egy ideig befedetten állani hagyjuk; aztán meghámozzuk, és húsos részét szitán áttörjük. Fél kilogramm birsalmát tizennégy dekagramm duzzasztott s finom tésztává tört mandolával, fél kilogramm finomra tört czukorral medenczében folytonos kavarás közt jó kemény tömeggé készítünk, s e keveréket czukorral erősen behintett tiszta deszkára teszszük, egészen kihűtjük, czukorral jól behintjük, két késfokvastagságnyira kinyújtjuk, s éles késsel két újj széles és arasz hosszú szeleteket vágunk, ezeket czukorral behintett papirra teszszük, az aszaló kemenczében megszárítjuk. Eközben huszonegy dekagramm finomra tört czukrot, ugyanannyi duzzasztott s finomra tört mandolát, hét dekagramm medenczében evőkanálnyi ménesi borral megnedvesített jó házi kenyérmorzsát, s tíz dekagramm czukros serpenyőben kanálnyi vízzel többszöri felkavarás közt felolvasztott finomra tört csokoládét tésztává kavarunk, nevezetesen: a mandolát és czukrot a morzsához vegyítjük, a csokoládéval gyorsan elhabarjuk, egy egész tojást és hat tojássárgát kavarunk bele, s végre öt tojás-fehérének kemény havát. A pléhet vajjal bekenjük, köröskörül abroncsot csinálunk reá, a keveréket két késfokvastagságban reákenjük, s enyhe hőségnél megsütjük. Megsülvén, kihűtjük, vékony késsel lefejtjük, ugyanazon nagyságban, mint a birsalma-szeleteket felvágjuk, baraczk-marmeláddal bekenjük, a birsalma-szeleteket szépen ráteszszük, czitromconserve-be mártjuk, s ha az megszáradt, czitromléből habos jeget verünk, ezt két részre osztjuk, az egyik felét alkörmössel halvány rózsaszínre festjük, kis papirtölcsérbe töltjük, s a szeletekre köröskörül apró veres pettyeket nyomunk gombostűfej nagyságban, közbe-közbe pedig fehér pettyeket váltakozva; aztán addig hagyjuk állani, míg egészen megszáradt. Ezen szeleteket épen így készíthetjük baraczk- vagy őszibaraczk-marmeláddal is. A birsalma-szeletek akkor is igen jók, ha a második szelet az úgynevezett angol kalács- vagy Genois-tésztából készül, miután a birsalmának már magában véve is elég jó íze van, a conserve-be való bemártást is elhagyhatjuk ezen süteménynél, s e helyett jéggel ékesítjük.

737. Mandola-falatok.

Vajas tésztából négyszegletes leveleket vágunk, tizennégy dekagramm duzzasztott mandolát s ugyanannyi czukrot megtörünk,

s ezt egy czitromnak apróra vágott héjával s öt tojás-sárgával medenczében fél óráig kavarjuk, végre három tojásfehérével bekenjük, mindegyik közepébe a mandolás tésztából kávéskanálnyit teszünk, az átelleni végeket összenyomjuk, hirtelen a pléhbe teszszük, tojásfehérével bekenjük, zsemlesárgára sütjük, s czukorral behintve melegen adjuk fel.

738. Őszibaraczk-szeletek.

Piskótatésztát készitünk, azt vajjal bekent tepsire két késfokvastagságnyira felkenjük, s enyhe hőségnél lassan megsütjük. Eközben tiz dekagramm duzzasztott, kendővel leszárított s apróra vágott mandolát ugyanannyi tört czukorral vegyítünk. Ha a piskótatészta néhány perczig a kemenczében állott, s azon már hártya képződött, azt a czukrozott mandolával sürűn behintjük a nélkül, hogy a tepsit a kemenczéből egészen kivennők, s még addig hagyjuk a kemenczében, míg zsemlesárga színt kapott. Ekkor kiveszszük, és éles vékony késsel hirtelen franczia kártya nagyságú szeleteket vágunk belőle, s ezeket a pléhről lefejtjük. Előbb jól érett, meghámozott őszibaraczkokat ugyanannyi tört czukorral medenczében marmeláddá főzünk, s a szeletek felét ezzel jó késfokvastagságnyira bekenjük, a másik felét reáhajtjuk, és csokoládé-jéggel négy oldalán újjnyi széles fekete szalagot vonunk, s ha ez megszáradt, csinosan a tálra rendezzük s feladjuk az asztalra.

739. Czitrom-szeletek.

Egy czitromnak levét kifacsarjuk, abba tizennégy dekagramm finomra tört czukrot vegyítünk, s ezt 12 óráig állani hagyjuk. Ekkor tizennégy dekagramm finoman nyélczésre vágott mandolát habarunk bele, a habarékot ostyákon megszárítjuk, s ha kihült, szeletekre vágjuk.

HUSZADIK SZAKASZ.

A különféle czukrász-süteményekről.



740. Angol-kalács.

Huszonegy dekagramm habosra elvert vajba lassanként négy tojás-sárgát, huszonegy dekagramm czitromon eldörzsölt, megtört és megszitált czukrot, s ugyanannyi finom lisztet, végre négy tojásfehérének kemény havát vegyítjük közé. Most negyedfél dekagramm aprószőlőt, ugyanannyi mazsolát, s öt dekagramm apró koczkákra vágott birsalma-sajtot vegyítünk gyorsan a fentebbi keverékkel, a tésztát vajjal bekent tokokba töltjük, minőket a kétszersülthez használunk, enyhe hőségnél megsütjük, szitára kiborítjuk s kihűtjük, éles késsel késfokvastag szeletekre osztjuk a nélkül, hogy egészen elvágnók, mire szitált czukorral erősen behíntjük, s tüzes lapáttal

megüvegezzük. Ha a czukor megkeményedett, az elosztott szeleteket egészen átvágjuk, s a süteményt asztalkendővel beterített tálra rakjuk, akár koszorú, akár háromszögalakban, mely hatnyolcz rétegből áll.

741. Csokoládé-kenyér.

Piskótatésztát készítünk, ezt vajjal bekent pléhre két késfokvastagságban simán széles késsel felkenjük, s enyhe hőségnél megsütjük, aztán kihűtjük, s ötkoronás nagyságú kiszúróval kerek leveleket szakítunk belőle, befőtt baraczkokkal vagy málnával bekenjük, másik levelet teszünk reá, s csokoládéöntésbe két franczia villával egészen bemártjuk, irópapirra teszszük, míg egészen megszáradnak, aztán a papirról könnyedén lefejtjük.

742. Ánizs-perecz.

Tizennégy dekagramm lisztet deszkán tíz dekagramm vajjal összevegyítvén, azt a nyújtóval jól eldolgozzuk, aztán tizennégy dekagramm tört czukrot, egy czitromnak apróra vágott héját s kevés ánizst vegyítünk közé, két egész tojást ütünk reá, a tésztát összeállítjuk, s pereczeket alakítunk belőle, azokat tojás-fehérével bekenjük, s enyhe hőségnél megsütjük.

743. Mogyoró-rudacskák.

A tésztát ehhez úgy készítjük, mint a 766. sz. a., azt czukorral behintett deszkán két késfokvastagságban négyszögletes levélalakban kinyújtjuk, s fehér hóval szép simán bevonjuk, a pléhet előbb viaszszal bekenjük, a jéggel behúzott mogyoró-tésztát két centiméter széles s ujjnyi hosszú rudacskákra vágjuk, s a késsel a pléhre teszszük, egészen kihült kemenczében megszárítjuk, késsel a pléhről lefejtjük és tányérra szépen felhalmozzuk. Huszonnyolcz dekagramm mogyoróból készült keverékre a jéghez tizennégy dekagramm czukor elégséges; ezt finomra megtörjük, megszitáljuk, s kis csészében tojás-fehérével, s néhány csepp czitromlével addig habarjuk, míg a jég sima és habos lesz.

744. Habart mandolatészta-serlegecskék.

Olyan tésztát készítünk, mint a 693. szám alatti, az ehhez szükséges serlegek bádogosnál kaphatók, közepén vastag csap legyen, hogy jó nagy nyilás maradjon. A tésztát vajjal bekent serle-

gekbe öntjük s enyhe hőségnél megsütjük; ha kihültek, a nyilást azon perczben, melyben az asztalra adjuk, sodóval vagy fagylalttal töltjük meg.

745. Piskóta papirtokban.

Tizennégy dekagramm finomra tört czukrot négy tojás-sárgával negyedóráig habarunk, aztán négy tojás-fehérének kemény havát vegyítjük közé, s végre még hét dekagramm finom száraz lisztet adunk hozzá, és ha ezt a többivel jól elvegyítettük, a papirtokokba töltjük, mindegyikbe felénél valamivel feljebb, finomra tört czukorral behintjük, s enyhe hőségnél megsütjük.

746. Gyümölcs-rudacskák.

Tizennégy dekagramm habosra vert vajba tizenkét dekagramm czukrot és három tojás-sárgát adunk, nemkülönben tizennégy dekagramm lisztet, három tojás-fehérének havát, hét dekagramm apró-szőlőt, ugyanannyi mazsolát, tíz dekagramm czitronádot, és két tábla csokoládét, mind durván összevágottan; ezt vajjal bekent pléhre ujjvastagságban felkenjük, lassan kisütjük, és még melegen rudacskákra vágjuk.

747. Kávés lepény.

Deszkára tett tizennyolcz dekagramm finom lisztbe tizennégy dekagramm inkább puha, mint kemény vajat levelenként szeldelünk; tíz dekagramm finomra tört czukrot a liszttel jól elvegyítünk, három keményre főzött tojás-sárgát adunk hozzá, s az egészet a nyujtóval jól elsikáljuk. Aztán a keveréket összeállítjuk, s egy tojás-sárgát ütvén bele, késsel jól eldolgozzuk. A már símára eldolgozott tésztát három késfokvastagságnyira kinyújtjuk, vajjal bekent pléhre teszszük, s enyhe hőségnél lassan megsütjük; ha megsült és kihült, két ujj széles és arasz hosszú csíkokat vágunk belőle, mit befőttel bekenünk. Kis lábasban tíz dekagramm czukrot fél kávéscsésze fekete kávéval addig főzünk, míg fonódni kezd. Ha kihült, három tojás-fehérét kemény hóvá verjük, a habverővel hét dekagramm tört czukrot habarunk közibe, aztán az elfőzött kávét is, az egész tömeget szép simán a csíkokra kenjük, s kihült kemenczében megszárítjuk. Ha megszáradt, asztalkendővel befedett tálra magasan felhalmozzuk.

748. Csokoládé-holdacskák.

Huszonöt dekagramm megreszelt csokoládét fél kilogramm finomra tört s átszitált czukorral a nyújtódeszkán jól összekeverünk,

azt három tojás-fehérével nagy konyhakéssel sima tésztává eldolgozzuk; ha nem tart jól össze, még kevés tojás-fehérét veszünk hozzá; a tészta azonban inkább kemény, mint puha legyen. Ekkor a tésztát késfokvastagságnyira kinyujtjuk, s a fánk-kiszúróval félholdacskákat formálunk, ezeket viaszszal bekent pléhre rakjuk, s enyhe hőségnél lassan megsütjük.

749. Puncs-fánk.

Piskótatésztát piskóta-tölcsérbe töltünk, s fehér papirosra apró forintos nagyságú fánkokat folyatunk, melyeket finom czukorral behintve tepsire rakunk, s enyhe hőségnél megsütünk. Ha kihültek, késsel lefejtjük, s a fánkok felét az alsó részén befőtt baraczkkal vagy málnával töltjük meg, s másikat teszünk reá, hogy fánkhoz hasonlók legyenek. A conservet következő módon készítjük: Huszonnyolcz dekagramm durván megtört czukorra mély sárgaréz-medenczében két deciliter vizet öntünk, azt széntűzre állítjuk, néhányszor felkavarjuk és addig főzzük, míg a czukor egészen felolvadt és kissé megsürűdött, aztán a próbát a következő módon csináljuk: a czukrot tovább hagyjuk főni, lyukgatott kanalat mártunk bele és a lehető legerősebben reáfuvunk a bemártott kanálra; ha a kanál lyukán sok apró hólyag folyik, melyek mint szappanbuborék szétfolynak, akkor a czukor jó, ekkor a tűztől elveszszük s új főzőkanalat, melyet félig mártunk a czukorba, folytonosan a serpenyő oldalához dörzsölünk, és pedig úgy, hogy a kanál nem jön a czukorba, hanem mindig az üres serpenyő oldalán marad, s cseppenként csak az folyik le, a mit a bemártott kanálról ledolgozunk, de ennek gyorsan és szünet nélkül kell történnie. Ha a czukor erre fehér bőrt kezd kapni, azt mindig gyorsan elkavarjuk, s ismét az az előbbi módon dolgozunk tovább addíg, míg a czukor fehér és sürű kezd lenni; aztán két kávéskanál czitromlevet, két kávéskanál czitromon eldörzsölt s finomra megtört czukrot, és két kávéskanál jó rumot adunk hozzá s jól és addig kavarjuk, mig a czukorral jól elegyedett. A conserve akkor jó, ha fehér és olyan sürű, mint a könnyű gyermekpép; ha már ilyen, a töltött fánkokat egymásután beleteszszük, két négyágú villával mindkét oldalra megfordítjuk, s a két villával fehér irópapirra teszszük s addig hagyjuk rajta, míg megkeményedtek, aztán levevén, csinosan tálra rakjuk.

750. Csokoládé-rudacskák.

Huszonegy dekagramm duzzasztott s megtört mandolát, tizennégy dekagramm szitált csokoládéval és hét dekagr. megszitált czu-

korral jól összevegyítve deszkára teszünk. Hogy tésztát készíthessünk belőle, kevés tojásfehérét adunk hozzá, széles késsel jól eldolgozzuk, összeállítjuk, a deszkát jól behintjük czukorral, s a tésztát késfokvastagságnyira kinyújtjuk. Előbb vagy egészen érett, friss, vagy ennek hiányában párolt kajszin-baraczkot áttörünk, s azt tizennyolcz dekagramm szitált czukorral kis medenczében habos jéggé habarjuk. Megjegyzendő, hogy előbb a czukrot teszszük a medenczébe s a baraczkot csak csekély adagokban öntjük hozzá, mivel a jégnek épen nem szabad hígnak lennie. Most a kinyújtott tésztát a habos jéggel egészen bevonjuk, s éles, előbb czukorba mártott késsel ujjhosszú s arasz széles rudakat vágunk belőle. Előbb irópapirból készült tölcsérrel, melynek nyilása gombostűfej nagyságú, fehér jégből a rudacskák négy végére pontokat nyomunk, a rudacskákat viaszszal vékonyan bekent pléhre rakjuk, s enyhe hőségnél megszárítjuk, nehogy a jég sajátságos szinét elveszítse. A kisütés után, mielőtt kihülnének, lefejtjük a pléhről s vagy mindjárt feladjuk az asztalra, vagy további használatig száraz helyre teszszük el.

751. Csokoládé-fánk habos tejjel töltve.

Huszonnyolcz dekagramm finoman megtört czukrot sárgarézmedenczébe teszünk, tizenkét egész tojást ütünk reá s azt a habverővel jól elverjük, gyenge széntűzre állítjuk s folytonosan verjük, míg a tészta sürű és fehér lesz, a tűzzel azonban óvatosan kell bánni, nehogy a tészta forrni kezdjen. Ha már sürű és fehér, a tűztől elveszszük s még egy ideig verjük, aztán a főzőkanál lapos oldalával tizenkilencz dekagramm finom lisztet kavarunk bele, a tésztát piskóta-tölcsérbe töltjük, s abból fehér papirra apró farsangi fánk nagyságú czipócskákat hagyunk lefolyni, finomra tört czukorral behintjük, tepsire teszszük, s enyhe hőségnél szépen s ropogósra megsütjük. Ha kisültek, késsel vigyázva lefejtjük, habos tejfellel megtöltjük, melyet már előbb czukorral és vaniliával elkészítettünk s kettenként egymásra rakjuk úgy, hogy fánkalakú legyen, kerek, asztalkendővel beterített tálra felrakjuk, s gyorsan feladjuk az asztalra. Ezen fánkokat fagylalttal vagy földieper-habbal is megtölthetjük.

752. Jégfánkocskák.

Hat tojás-fehérének kemény havát huszonnyolcz dekagramm megszitált vaniliás czukorral egy óráig fehér jéggé kavarjuk. Aztán negyedfél dekagramm hajport, huszonegy dekagramm megtisztított

és hosszúkásra vagdalt édes mandulát, negyedfél dekagramm czukrozott narancshéjat, ugyanannyi czitronádot és ugyanannyi pisztácziát teszünk hozzá. Mindezt a mandolával egyenlően vágjuk meg, az egészet jól elverjük, e keveréket ostyákból vágott levelekre kis újj vastagságban felkenjük, s enyhe hőségnél lassan megsütjük.

753. Jeges mézes-kalács.

Két tojás-fehérének kemény havát tizennégy dekagramm finomra tört czukorral egy óráig sürű jéggé kavarjuk; aztán tizennégy dekagramm finomra tört mandulát és hét dekagramm apróra vágott czitronádot adunk hozzá, hogy sürű tésztává legyen; ezen tésztát ostyából vágott egy ujj hosszú és két ujj széles csíkokra fél ujj vastagságban felkenjük, s hűvös kemenczében lassan megsütjük. Ha az ostyák a keverékkel be vannak kenve, czitronádból vékony leveleket vágunk s azokat szép rendben reárakjuk.

754. Fűszeres rudacskák.

Olyan tésztát készítünk, mint a 685. sz. a., azt vastag késfoknyira kinyújtjuk, fehér jéggel bevonjuk, egy ujjnyi hosszú és széles rudacskákat vágunk, s ezeket pisztácziával diszítjük, viaszszal bekent pléhre teszszük, enyhe hőségnél megszárítjuk, hogy a jég meg ne barnuljon, hanem szép fehér maradjon.

755. Genois (olv. Zsenoa).

Tizennégy dekagramm vajat olvasztunk el, savanyát elveszszük s félreteszszük, hogy egészen megtisztuljon, de meg ne aludjék, hanem híg maradjon. Tizennégy dekagramm megtört és megszitált czukrot, melyet előbb narancson eldörzsölünk, medenczében négy tojás-sárgával negyedóráig habosra elhabarunk; négy tojásfehéréből kemény havat keverünk, s ezzel csaknem egy időben tizennégy dekagramm finom, száraz lisztet vegyítünk el a keverékkel, aztán a vaj savanyát gyorsan és csak addig keverjük el vele, míg a többivel jól elelegyedett. Ekkor tortalevelet abroncsával együtt vajjal bekenünk, a keveréket erre két késfokvastagságban simán felkenjük, s enyhe hőségnél megsütjük; ha kisült és kihült, vagy kétforintos nagyságú kiszúróval kiszaggatjuk, vagy nagy hajókat vágunk belőle, ezeket baraczk-marmeláddal bekenjük, és szép fehér jégből, melybe néhány csepp czitromlevet is teszünk, kis papirtölcsér segélyével, melynek alsó nyilása nem nagyobb a gombostű fejénél, szép rendben széle körül apró pettyeket nyomunk, de úgy, hogy

minden két petty között még egynek marad hely; aztán a másik tölcsérbe áttört és czukorral elfőzött ribizlit vagy málnát töltünk, melynek szép színűnek kell lennie s a már megszáradt fehér pettyek közé vereseket nyomunk a befőttből. Ha a tésztát hajócskákra vágjuk, éppen igy czifrázzuk, s tányérra nagy csillag alakjában rendezzük.

756. Tokok kenyértorta-tésztából.

Kenyértorta-tésztát (l. a 680. sz. a.) apró papirtokokba öntünk, s enyhe hőségnél megsütünk; ha kisültek, azokat czitromjéggel vonjuk be és szélesre vágott pisztácziával szépen kiczifrázzuk, aztán ismét a már akkorára kihült kemenczébe teszszük, hogy a jég csak megszáradjon; aztán a tokokban feladjuk az asztalra.

757. Kártya piskóta-tésztából.

A kártyák olyan piskóta-tésztából, a milyen a 673. sz. alatt leirva van, különösen jók és szépek; ha ezen tésztát elkészítettük, azt vajjal bekent pléhre késfokvastagságban felkenjük; a pléh széle körül közönséges tésztából csinálunk abroncsot, nehogy a piskóta-tészta sütés közben lefolyjék; enyhe hőségnél megsütjük, és ha a tészta már kihült, éles késsel apró kártyaalakot vágunk, ezen kártyák felét málna- vagy baraczk-marmeláddal megtöltjük, s a többi leveleket szépen reáteszszük. Ezen kártyákat aztán két villa segélyével hirtelen czitrom- vagy narancs-conservebe mártjuk, fehér papirra teszszük, s a lehető leggyorsabban, mielőtt a conserve megkeményednék, a már elkészített makk- és szivformákkal kirakjuk; igy készítünk egy szemet, két, három szemet egész tíz szemig; két személynek kell végeznie, az egyik a kártyákat a conservebe mártja, a másik pedig a szemeket rendezi reá. A czitrom-conserve épen úgy készül, mint a 749. szám alatt leirt conserve, csakhogy itt a rum elmarad. A narancs-conservehez a czukrot narancson dörzsöljük el, és ha már jó sürű, négy-öt kávéskanálnyi narancslevet teszünk hozzá.

758. Gyaluforgács.

Tizenhat dekagramm finoman tört czukrot tíz dekagramm finom liszttel jól összevegyítünk, s hét tojás-fehérének kemény havát elegyítjük el vele; a tömeget vajjal bekent pléhre széles késsel papirvékonyságban felkenjük, néhány perczre langymeleg kemenczébe állítjuk, és ha már vékony hártya képződött rajta, durván megtört czukorral egyformán behintjük, és ismét addig beállítjuk a

kemenczébe, míg szép világossárga lett; aztán éles késsel araszhosszú és ujj-széles csíkokra vágjuk, s a lehető leggyorsabban ujjvastagságnyi kerek fára feltekerjük úgy, hogy a gyaluforgácshoz hasonlít; aztán a tálra magasan felhalmozzuk, s bármiféle tejszínnel feladjuk.

759. Kártyák fűszeres tésztából.

Olyan tésztát készítünk, mint a 686. sz. a., azt késvastagságnyira kinyújtjuk, befőtt baraczkkal bekenjük, másik épen oly vékonyra kinyújtott tésztát teszünk reá, hosszukás kártyaalakú leveleket vágunk belőle, s jól megsütjük. Ha a tészta talán folynék, úgy akkor vágjuk el, ha már kisült, és pedig minden oldalról szépen egyformán. Előbb huszonegy dekagramm finomra megtört és megszitált czukorból czitromlével habos jeget készítünk, a kártyát azzal bevonjuk, és két tábla finomra megtört és megszitált csokoládéból deszkán tojás-fehérével tésztát készítünk, melyet jó éles késsel dolgozunk el, s melynek inkább keménynek, mint puhának kell lennie; ezt késfokvastagságnyira kinyújtjuk, s makk (treff) formával kiszaggatjuk. Ezen kártyaformát bádogosnál kell készíttetni, igy lehet a többi kártyaszem színeket is. Ezen formákat tört czukorba vagy lisztbe mártjuk, s a veres színhez a tésztát csak finom czukorból, tojás-fehéréből és alkörmösből készítjük; épen úgy, mint a másikat, késsel, aztán kinyújtjuk, és a veres színeket (coeurs) szakítjuk ki; a kártyákat ekkor kihült kemenczébe teszszük, hogy a jég megszáradjon, de meg ne sárguljon.

760. Czukorral bevont gesztenye.

Nagy olasz gesztenyét megsütünk úgy, hogy szépen meg lehessen hámozni, aztán huszonegy dekagr. tört czukrot fél csésze vizzel addig főzünk, mig a czukor nyers czukorrá (caramel) nem lesz, úgy, a mint főzni szokták, ha czukor-táblácskákat akarnak csinálni. A legjobb próba, ha jó-e már az, hogy vékony pálczácskát előbb hideg vizbe mártunk, aztán a fővő czukorba, s ismét hideg vizbe mártunk, mire a czukrot, kell, hogy le lehessen törni, s nyúlósnak épen nem szabad maradnia, mivel a gesztenye különben hozzáragad a foghoz. Ha a czukor így megfőtt, a hámozott gesztenyét, egyiket a másik után, belemártjuk, kőre teszszük, hol aztán szép üvegszerüek lesznek, ezeket ekkor tüstént az ismeretes tokokba rendezzük.

761. Finom gyümölcskenyér.

Duzzasztott szilvát, sajtolt körtét, jó fügét, datolyát, friss mazsolát, mindegyikből fél kilogrammot egyenlő koczkákra vágunk, úgyszinte huszonöt dekagramm czitronádot, ugyanannyi birsalmasajtot, s ugyanannyi előbb meleg kemenczében megpuhított mailandi csokoládét, ez utóbbit czukorral behintett deszkán: aztán még huszonöt dekagramm duzzasztott mandolát, ugyanannyi diót s ugyanannyi olasz mogyorót vágunk meg koczkákra; mindezt a fennebbi vagdalékkal együtt, kis kávéskanálnyi fahéjat is beletevén, nagy medenczébe teszszük, s bizonyos mennyiségű kalácstésztába begyúrjuk, a tésztából körülbelül kenyérczipónyit veszünk, s addig gyúrjuk, míg a vagdalékot mind jól elgyúrtuk vele, mivel a tészta a nélkül is csak arra való, hogy a többi édességet összetartsa, különben nem is igen szabad észrevétetnie. Most hosszúkás kalácsot csinálunk belőle, s ezeket kalácstésztából nyujtott négyszögletes lapokba takarjuk, tojással bekenjük, vajjal bekent irópapirra teszszük s tartós hőségnél megsütjük.

762. Mézeskalács.

Huszonnyolcz dekagramm lisztet tizennégy dekagr. finoman megtört czukorral egy czitromnak apróra vágott héjával, fahéjjal s kevés finomra megtört szegfűszeggel jól összevegyítünk, s ebből forró színmézzel vajastészta-keménységű tésztát készítünk, azt jó fél óráig dolgozzuk, s aztán háromnegyed óráig pihenni hagyjuk, fél ujj vastagságnyira kinyújtjuk, s hajókat vagy más valamit csinálunk belőle, széthasított mandolát teszünk reá, s jól fűtött kemenczében hirtelen megsütjük.

763. Spanyol széltésztából készült szarvasok fagylalthoz.

Olyan spanyol széltésztát készítünk, mint a 705. sz. a. tortához; előbb nyolcz dekagramm mandolát duzzasztunk meg, néhányszor kimossuk, leszárítjuk s apróra vágjuk, ugyanannyi czukrot törünk meg finom vaniliával, s azt a mandolával vegyítjük, aztán apró, ujjnagyságú szarvasokat rajzolunk papirra, a spanyol széltésztát részenként a fecskendőbe töltjük, s a rajzolás hajlásait kinyomjuk úgy, hogy a második csík mindig az első felén feküdjék. Aztán mandolával és czukorral sürűn behintve pléhre teszszük, s enyhe hőségnél megsütjük; a kemenczének nem szabad forrónak lennie, hogy szép fehér maradjon; addig hagyjuk a kemenczében, mig a papirról könnyen leválnak, aztán tálon magasra felhalmozva

feladjuk az asztalra fagylalt mellé. Süteményképen is adhatjuk, csakhogy akkor kissé nagyobbra készítjük, s mielőtt az asztalra adnók, azon oldalát, mely a papiron feküdt, valami marmeláddal kenjük be, másik kiflit teszünk reá, hogy a mandolával behintett oldal mindkét oldalon a külső részt képezze.

764. Nyélczés mandola-kenyér.

Tizennégy dekagramm duzzasztott mandolát finoman nyélczésre megvágunk, ugyanannyi czukrot törünk meg kevés vaniliával, s azt megszitáljuk, három tojás-fehérének kemény havát a czukorral összavegyítjük s fél óráig kavarjuk, hogy habos jéggé váljék, de nem szabad vékonynak lennie, azért biztosabb, ha előbb a tojás kemény havának csak felét adjuk hozzá, s ha látjuk, hogy az egy ideig való kavarás után még igen sürű, a többi havat is hozzáadjuk. Ha a jég már habos, a mandolát beleteszszük, a többivel vegyítjük, ostyára kanállal kis czipócskákat csinálunk, s azokat enyhe hőségnél megsütjük; ha jól kiszáradtak, oz ostyákat letörjük róla, s tányérra magasan felhalmozzuk.

765. Csokoládé-csókok.

Tizennégy dekagramm jó csokoládét és hét dekagr. czukrot finoman megtörünk, tizennyolcz dekagramm duzzasztott mandolát jól megszárítunk, felét apróra, másik felét nyélczésen vágjuk meg, aztán tojás-fehéréből készült kemény hóval a czukrot és csokoládét sürű jéggé kavarjuk, s ha már jó habos, előbb az apróra vágott mandolát, s ha ezt jó elkevertük, a nyélczésen vágottat habarjuk bele, kávéskanállal kerekre vágott ostyára teszszük, s enyhe kemenczében megszárítjuk.

766. Linczi kenyér.

Tizenkét tojás-sárgát medenczébe adunk, fehérjét kemény hóvá verjük, ötvenhat dekagramm czukrot finoman megtörünk, s ezt a hóval és tojás-sárgával együtt a habverővel jó óráig verjük, hogy sűrű legyen. Aztán tizennégy dekagramm duzzasztott és nyélczésen megvágott mandolát lábasban megpergelünk, míg sárgás lesz. Ha kihült, a habart közé keverjük, s egy czitromnak apróra vágott héját s ötvenhat dekagramm lisztet adunk hozzá, s az egészet jól elkavarjuk. Ekkor a tésztát vajjal bekent kétszersült-formába töltjük, s lassan megsütjük. Ha megsült és kihült, vagy úgy vágjuk fel, mint a kétszersültet, vagy hajócskákat vágunk belőle.

767. Mogyoró-rudacskák más módon.

Huszonnyolcz dekagramm kifejtett s előbb kendőben jól eldörzsölt mogyorót ugyanannyi megszitált czukorral jól elvegyítünk, azt deszkán tojás-fehérével, mit csak lassanként adunk bele, nehogy a tészta igen puha legyen, széles késsel jól eldolgozzuk, azután czukorral behintett deszkán két késfokvastagságnyira kinyujtjuk, s éles, czukorba mártott késsel ujjhosszú és hüvelykszéles rudakat vágunk, ezeket viaszszal vékonyan bekent pléhre teszszük, s jól kihült kemenczében megszárítjuk, azután késsel lefejtjük és kihűtjük, baraczk-marmeláddal megtöltjük, másikat teszünk reá, s czitromjégbe mártjuk.

768. Mandola-csókok.

Huszonnyolcz dekagramm kevés vaniliával megtört s megszitált czukrot medenczében két tojás-fehérének kemény havával jéggé habarunk, s e közé ugyanannyi duzzasztott s apróra vágott mandolát vegyítünk. Aztán e keverékből tepsire tett ostyára káveskanálnyi kis csomókat teszünk, s azokat enyhe kemenczében gyorsan megsütjük.

769. Pirított mandola.

Negyven dekagramm czukrot fél pohár vízzel addig főzünk, míg fonódik s főzés bözben nagy hólyagokat vet; ekkor fél kilogramm, kendővel megtisztított mandolát teszünk bele, s ezt enyhe parázstűzön főzőkanállal mindig kavarjuk, míg a mandolák minden czukrot beszívtak és megszáradtak; vigyázni kell azonban, hogy meg ne olajosodjanak. Mihelyt pattogni kezdenek, el kell venni a tűztől, s a lábast befedni, míg kihülnek. Ha azt akarjuk, hogy a mandola piros legyen, alkörmöslevet keverünk közé. A mogyorót épen ezen módon készíthetjük el.

770. Mandola-kifli.

Tizennégy dekagramm tört és szitált czukrot fél tojás-fehérével s néhány csepp czitromlével sürű jéggé kavarunk s ugyanannyi duzzasztott s apróra vágott mandolát vegyítünk el vele. Már előbb tíz dekagramm durván összevágott mandolát ugyanannyi tört czukorral vegyítettünk. Most a habart tésztából kávéskanálnyit a durván összevágott, s megczukrozott mandolába teszünk, azt tenyerünkkel szélesre nyomjuk, s kis kiflit alakítunk belőle, melyet ismét mandolával és czukorral sürűn behintünk. Ekkor a kifliket viaszszal bekent tepsin enyhe hőségnél megsütjük.

771. Mandolakifli más módon.

Fél kilogramm duzzasztott mandolát apróra összevágunk, arra figyelve, hogy a részecskék lehetőleg egyenlők legyenek. Nyolcz tojás-fehérének kemény havába 56 dekagramm finomra tört és átszitált czukrot könnyedén belekeverünk. Ezen habarékból kis evőkanálnyit a vágott mandolára teszünk, s azt a mandolán kézzel könnyedén hengergetjük, kártya segélyével viaszszal bekent pléhre teszszük, s azon kiflit formálunk belőle. Ezt addig folytatjuk, míg az egész habarékot a mandolán hentergettük. Ekkor a kifliket enyhe hőségnél megsütjük.

772. Mandola hálókabátban.

Tizennégy dekagramm finomra tört czukrot egy tojás-fehérének kemény havával fél órán keresztül sürű jéggé habarunk, ostyából kerek leveleket vágunk, mindegyikre egy hámozott mandolát teszünk s azt kávés kanálnyi jéggel befedjük. Ha mind igy elkészítettük, enyhe kemenczében megsütjük, vagyis inkább megszárítjuk, s aztán tálra rendezzük.

773. Baraczk-perecz.

Tizennégy dekagramm duzzasztott mandolát finom tésztává törünk a nélkül, hogy a mandolát a törés alatt megnedvesítenők; tizennyolcz dekagramm megtört és megszitált czukrot a mandolával és két kávéskanálnyi befőtt baraczkkal deszkán széles késsel jól eldörzsölünk. Ha a keverék nem volna eléggé nedves, még kevés baraczk-befőttet veszünk hozzá, a mi a tészta szép színét neveli, de még sem szabad igen lágynak lenni. Ha a tömeget jól eldolgoztuk, a deszkát czukorral behintjük, kis pereczeket csinálunk a tömegből s ezeket viaszszal könnyen bekent tepsire teszszük; finomra tört és szitált czukorból kevés hóval és czitromlével sürű jeget habarunk, azt fehér papirtölcsérkékbe töltjük, s a pereczczel szépen felczifrázzuk; ha mind készen van, enyhe kemenczébe teszszük, s abban megszárítjuk. Ezen pereczek felségesen ízlenek, s azon tulajdonsággal is birnak, hogy száraz helyen, dobozban vagy üveg alá borítva, több hétig elállnak.

774. Muszka csónok.

Tizennégy dekagramm tört czukorból, agyanannyi apróra vágott mandolából, másfél dekagram finomra tört fahéjból, ugyanannyi szegfűszegből, egy czitromnak apróra vágott héjából deszkán egy tojás-fehérének kemény havával tésztát csinálunk. A deszkát finom

czukorral behintjük s hajókat, koszorúkat, vagy a mi tetszik, csinálunk belőle. Aztán viaszszal bekent pléhen enyhe kemenczében megsütjük és szárazon eltehetjük.

775. Nápolyi kifli.

Ehhez piskóta-tésztát készítünk, aztán nagy pléhet vajjal bekenünk s erős tésztából köröskörül abroncsot csinálunk, nehogy a piskóta-tészta lefolyhasson, ekkor nagy kés segélyével a piskóta-tésztát a pléhre késfok-vastagságban felkenjük, s enyhe hőségnél megsütjük. Ha megsült, kis fánk-kiszúróval félholdakat, vagy kifliket szakítunk ki belőle, azokat baraczk- vagy málna-szörppel megtöltjük, másikat reáteszünk és igy tovább, míg mind meg vannak töltve; aztán három tojás-fehéréből tizenhat dekagramm czukorból kevés vaniliából spanyol széltésztát készítünk, azt fecskendőbe töltjük, az ehhez szükséges csőnek csak igen kis nyilásúnak kell lennie, s a bevágásoknak igen finomaknak, aztán a kiflikbe keresztbe vékony csíkokat nyomunk, a köztérnek azonban csak késfok-szélesnek szabad lennie, mire ismét csíkocskát teszünk. Ha már mind így befecskendeztük, beteszszük a kemenczébe, hogy lehetőleg leggyorsabban megszáradjanak, de meg ne barnuljanak. Eközben negyvenkét dekagramm finom czukorból narancs-conserve-et készítünk, csak azon különbséggel, hogy, ha a már hosszabb ideig taborirozott czukor fehér és gyermek-pép sürűségű, két kávéskanálnyi finoman megtört, előbb narancson eldörzsölt czukrot és négy kávéskanál narancslevet elegyítünk bele; aztán a kiflinek felső oldalát egészen belemártjuk, s azokat alsó oldalukkal papirra helyezzük, mig megkeményedtek, ekkor tálra magasan felhalmozzuk. Annak, hogy a czukrot jó conserve-vé főztük-e, legbiztosabb próbája az, ha már fővés közben nagy hólyagokat vet, s a taborirozás alatt látjuk, hogy az, a mi a dörzsölés alatt a kanálról lefolyik, fehér és sürű.

776. Apáczafánkocska.

Két deciliter szép fehér olvasztott mézbe másfél zsemlének finoman elreszelt morzsáját beleteszszük, tíz dekagramm héjával együtt megtört mandolát, jó rész fahéjat s szegfűszeget, egy czitromnak és narancsnak apróra vágott héját hozzáadjuk, kissé pároljuk, aztán kihűtjük, mogyorónagyságú golyócskákat csinálunk belőle. Azután porhanyós, kissé kemény rétes-tésztát készítünk, azt kinyújtjuk, mint a metélt-tésztát, a golyócskákat beleteszszük, a tésztát a

töltelék körül tojás-fehérével bekenjük, a vasat lisztbe mártjuk, a fánkokat kiszakítjuk vele, s enyhe hőségnél megsütjük.

777. Apácza-fánkocskák más módon.

Huszonnyolcz dekagramm czukrot lábasban kávés-csésze vizzel parázstűzön addig főzünk, míg a czukor egészen feloldódott. Előbb húszonegy dekagramm duzzasztott mandolát megtörünk, egy narancsnak héját lehúzzuk, azt vizben főzzük, s egy czitromnak héjával együtt apróra vágjuk, kávés-kanálnyi tört fahéjat, melyben 3—4 szegfűszeg is lehet, tíz dekagr. zsemlyemorzsát a többivel jól elvegyítünk, s mindezt a fövő czukorba kavarjuk, melyet a folytonos kavarás közben addig hagyunk a tűzön, míg a keverék kellő sürűséggel bír, mire félreteszszük, hogy kihüljön. A tésztát a megelőzötthöz hasonló módon készítjük, s a fánkkal is ugyanazon módon bánunk el. Ezen fánkocskákat dobozban, vagy üveg alá borítva, száraz helyen hosszabb ideig meg lehet tartani. A töltelékből készített golyóknak diónagysággal kell birniok.

778. Csillagrendjel.

Három tojás-fehérének habjával huszonnyolcz dekagramm czukrot fehér, kemény jéggé habarunk, ezt ugyanannyi meghámozott és megtört mandolával és egy czitromnak apróra vágott héjával, s fél czitromnak levével még negyedóráig kavarjuk. Most ostyából kivágott csillagformákat a keverékkel késfok-vastagságban bekenünk, a csillag közepén egy pontot szabadon hagyunk, s erre spanyolmeggyet vagy más befőtt gyümölcsöt teszünk. Aztán a csillagokat vajjal bekent tepsire rakjuk és enyhe sütőben világossárgára sütjük.

779. Piskótatészta-serlegek tejszínhabbal.

Tizennégy dekagramm czukorból készített piskótatésztát vajjal jól bekent pléhre széles késsel késfok-vastagságban simán felkenünk, azt czukorral behintjük, s enyhe hőségnél világos zsemlyesárgára megsütjük. Aztán éles késsel tenyérszéles és araszhosszú csíkokat vágunk hirtelen, nehogy a tészta megkeményedjék, s a pléhet néhány perczre ismét a sütőbe állítjuk, aztán a pléhet kihúzzuk a nélkül, hogy egészen kivennők, nehogy a tészta megkeményedvén, törékeny legyen; ennélfogva a pléhet mindig melegen kell tartani. Ekkor a levágott csikokat egyiket a másik után a késsel lefejtjük s hirtelen kis gyermeknyujtóra, a milyeneket a játék-

kereskedésben kaphatni, hajtjuk úgy, hogy a tésztának két vége jőjjön egymásra, s azt kezünkkel addig tartjuk együtt, mig a tészta megkeményedett; aztán óvatosan leveszszük, hogy el ne törjék, és szitán meleg helyre állítjuk, hogy meg ne puhuljanak, s igy folytatjuk, míg mind meg van hajtva. E közben hét deciliter jó tejszínből kemény habot verünk, s annyi vaniliás czukrot kavarunk bele, hogy elég édes legyen, a serlegeket a tejszínhabbal egészen megtöltjük és pedig úgy, hogy a hab három czentiméter nagyságnyira legyen a serleg felett, a serleg szélének azonban tisztának és láthatónak kell lennie. A habot késsel csúcsosan felsimítjuk. Előbb szép birsalmaszeleteket készítünk, melyből késfokvastag csikokat vágunk, s a hab hegyét négy ilyen csíkkal kirakjuk úgy, hogy a birsalmacsíkok csak a serleg széléig érnek; felül, hol a birsalmacsíkok érintkeznek, befőtt spanyolmeggyet vagy somot teszünk, tálat asztalkendővel beterítünk, s a serlegeket szép magasan csinosan felhalmozzuk.

780. Rudas kenyér.

Tizennégy dekagramm tört czukorra medenczében két egész tojást és két tojás-sárgát ütünk, hozzáadunk hét dekagramm nyélczésen megvágott és tizennégy dekagramm tört mandolát, hét dekagramm pisztácziát, negyedfél dekagramm czitronádot, egy narancsnak héját, mind nyélczésen megvágva, azt kevés liszttel jól elkevertük, papirból készült tokokba töltjük, s enyhén megsütjük. Ha megsült, leveszszük, s mint a kétszersültet, egyenlő rudakba vágjuk, s azután a kemenczében megszárítjuk.

781. Pauláni táblácskák.

Tizennégy dekagramm finoman megtört s megszitált czukrot ugyanannyi liszttel, theás kanálnyi tört fahéjjal, tizenkét megtört szegfűszeggel, egy czitromnak és narancsnak apróra vágott fehéjával deszkán jól elvegyítünk, aztán két kanál ménesi vagy malagabort öntünk reá, s az egészet széles késsel jó kemény tésztává dolgozzuk el. Miután a tésztának nem szabad puhának lennie, a nedvesítéssel óvatosan kell bánni, és csak annyi bort beleönteni, a mennyi a tészta összeállására szükséges; a tésztát ekkor késfok-vastagságnyira kinyújtjuk, s két újjnyi széles csíkokat, ezekből ismét hajókat vágunk s mindenik hajócska közepébe fél duzzasztott mandolát teszünk. A pléhet viaszszal bekenjük, és a táblácskákat azon perczben, a mint a kemenczébe jönnek, czukros vízzel bekenjük, s igen enyhe hőségnél megszárítjuk.

782. Birsalma-rudacskák.

Néhány nagy, érett birsalmát megfőzünk, és ha megpuhultak, de fel nem repedtek, leszűrjük, befedjük s egy ideig állani hagyjuk; aztán a héját lehúzzuk, s a húsos részét szitán áttörjük; huszonnyolcz dekagramm birsalmára ugyanannyi czukrot veszünk, s ezt pohár vízzel addig főzzük, míg egészen sürű lesz és fővés közben nagy hólyagokat vet; aztán a birsalmát tizennyolcz dekagramm duzzasztott s finomra megtört mandolával, tizennégy dekagramm apróra vágott czitronáddal gyorsan beleteszszük, s folytonos kavarás közt még néhány perczig főzzük, míg sürű tömeggé lesz. Ekkor ostyából ujjhosszú és két ujj széles csíkokat vágunk, a keveréket vízbe mártott késsel kisújj-vastagságban szép simán felkenjük reá, a rudacskákat viaszszal bekent tepsire rakjuk, s kihült kemenczében addig hagyjuk, míg megszáradtak, s könnyen le lehet azokat fejteni, azután czitrom-conserve-vel vonjuk be.

783. Spanyol szélfánk tejszínhabbal.

Négy tojás-fehérének kemény havát huszonnégy dekagramm finomra tört czukorral s kevés vaniliával gyorsan elhabarjuk, egy részét az ehhez szükséges fecskendőbe töltjük, s irópapirra szép féltojásnyi spanyolfánkokat nyomunk, azokat tepsire teszszük, s enyhe kemenczében szép fehérre megsütjük; addig hagyjuk a kemenczében, míg megkeményednek s a papirról könnyen lefejthetők. E közben néhány dekagramm, előbb megduzzasztott pisztácziát vágunk össze apróra, a spanyolfánkok alsó szélét kisújjszélességben tojásfehérével bekenjük, a vágott pisztácziával sürűn behintjük, s ismét a kemenczébe teszszük száradni. E közben négy deciliter tejszínből kemény habot verünk, s annyi vaniliás czukrot adunk bele, hogy elég édes legyen, s azt habbal gyorsan elkeverjük, a spanyolfánkokat finom, hegyes késsel kivájjuk a nélkül, hogy átlyukasztanók, a habból megtöltjük, s kettőt-kettőt egymásra teszünk, melyeket tejszínhab tart össze, a pisztácziából való zöld szalag pedig a fánk közepére jön, miáltal csinos külszint nyernek; tálat asztalkendővel beterítünk s a fánkokat reá magasan és csinosan felhalmozzuk.

784. Kis nádfánkok tejszínhabbal.

Huszonnyolcz dekagramm nem igen kemény vajat negyvenkét dekagramm liszttel deszkán a nyújtóval jól eldolgozunk, aztán 18 dekagramm finomra tört czukrot, négy keményre főzött és szitán áttört tojás-sárgát adunk hozzá, s azt a fentebbivel jól elvegyítjük.

Aztán még két tojás-sárgát és két kanál tejszínt teszünk hozzá s az egészet széles késsel tésztává dolgozzuk el, azt késfokvastagságnyira kinyújtjuk, s a csörege-metszővel két czentiméter széles csíkokra vágjuk; az ehhez szükséges arasz-hosszú pléhet, melynek olyannak kell lennie, mint fél üvegnyak, vajjal bekenjük, a csíkot reátekerjük úgy, hogy a második göngy fele mindig az elsőre jön s a pléhből semmi sem látható. Ha mind igy felgöngyöltük, tíz dekagramm duzzasztott s jól megszárított, apróra vágott mandolát ugyanannyi tört czukorral vegyítünk, a nádfánkokat tojás-fehérével bekenjük, s mandolával és tört czukorral sürűn behintjük, azon oldal kivételével, a melyen a pléh fekszik, nehogy odaragadjanak és eltörjenek. A pléhet vajjal bekenjük, a nádfánkokat reáteszszük, s szép zsemlesárgára megsütjük. Aztán a pléhről vigyázva leveszszük, vaniliás czukorral behintjük, s az egésznek nyilását édes tejszínhabbal töltjük be úgy, hogy a hab mindkét oldalán látható. Ekkor csinosan tálra rendezzük.

785. Tortácskák.

Tizennégy dekagramm jól elkevert vajba két egész tojást ütünk, ezt jól elhabarjuk, tizennégy dekagramm duzzasztott s megtört mandolát, ugyanannyi tört czukrot, egy czitromnak apróra vágott héját adjuk hozzá, mindezt jól elkavarjuk, végre még tizennégy dekagramm finom liszttel addig kavarjuk, míg az jól elegyedett. Aztán az ehhez szükséges pléh-formába töltjük, melyet előbb vajjal bekenünk, enyhén befűtött kemenczében megsütjük, s aztán kiborítjuk; jéggel felczifrázhatjuk, s ezen tésztából tortát is készíthetünk.

786. Tortácskák más módon.

Tizennégy dekagramm duzzasztott mandolát finomra megtörünk, és ugyanannyi tört czukrot megszitálunk, a durvább részszel a már kész süteményt hintjük be. A czukorhoz és mandolához még tizennégy dekagramm finom lisztet s egy czitromnak apróra vágott héját adjuk s azt mind deszkán jól összevegyítjük. Aztán tizennégy dekagramm vajat vékony levelekben közibe szeldelünk, két tojássárgát és annyi tejszínt adunk hozzá, a mennyi a tészta megnedvesítésére szükséges, a tésztát jól eldolgozzuk, hogy szép sima legyen; kis tortácskákat csinálunk belőle, s tetszésünk szerinti befőttel megtölthetjük. Aztán kis rostélyt csinálunk reá, a tortácskákat tojásfehérével bekenjük, a megmaradt durvább czukorral behintjük s enyhe kemenczében megsütjük.

787. Tortácskák fehér linczi tésztából.

Huszonnyolcz dekagramm lisztbe ugyanannyi vajat levelenkint beleszeldelünk, a vajat és lisztet a nyújtóval deszkán jól összedolgozzuk. Aztán tizennégy dekagramm duzzasztott, finomra megtört mandolát, ugyanannyi finomra megtört czukrot, s egy czitromnak apróra vágott héját, s négy keményre főzött tojás-sárgát adunk hozzá; a tésztát egy egész tojással összeállítjuk, a mi a nyujtóval könnyen eszközölhető, aztán késfokvastagságnyira kinyújtjuk, felét befőzött ribizlivel megtöltjük, a másik felének közepét csillagalakú kis kiszúróval kiszakítjuk, a töltött levelek szélét tojás-fehérével bekenjük, a kiszúrottat reáteszszük, s habart tojással bekenvén, szépen megsütjük.

788. Tortácskák masánszki almával.

Morzsatésztát késfokvastagságnyira kinyújtunk, lapos kádkákat bélelünk ki vele, és szélére vékony tésztahengerkét teszünk; aztán a kádkákat szárított borsóval megtöltjük, a sütőbe teszszük s aranysárgára megsütjük. Ha jól megsűltek, a borsót kiveszszük belőle, valamint a kádkákat is a formából s finomra tört czukorral behintjük. Aztán egészen apró masánszki almát, a csutkáját kiszúrva, szépen meghámozzuk, lábasba vizet, czukrot s czitromlevet teszünk, s az almát ebben puhára pároljuk, aztán kiveszszük és a levét sürű kocsonyává főzzük s alkörmössel megfestjük, a tűztől elveszszük, kihűtjük, a kádkákat az almával megtöltjük, s a kocsonyával bevonjuk.

789. Vaniliás koszorúcskák.

Tiz dekagramm czukrot tizennyolcz dekagramm finom liszttel deszkán jól elvegyítünk, s tizennégy dekagramm vajat a liszttel és czukorral a nyújtó segélyével addig sikálunk, míg a vaj a lisztet magába szívta; aztán széles késsel többször átdolgozzuk, míg finom tészta lesz belőle, mit különben semmi mással sem szabad megnedvesíteni. Aztán a tésztát késfokvastagságnyira kinyújtjuk, kis fánk-kiszúróval kiszaggatjuk, s közepén egészen kis kiszuróval kiszúrjuk, hogy koszorút képezzen. Előbb hét dekagramm duzzasztott mandolát vágunk apróra s ugyanannyi czukrot és kevés vaniliát finomra megtörünk, azt a mandolával összevegyítjük, a koszorúkat habart tojással bekenjük, a mandolával és czukorral sürűn behintjük s a koszoruk azon oldalát, mely mandolával nincs be-

hintve, a baraczk-szörppel bekenjük, másik koszorút teszünk reá, tálra magasan felhalmozzuk, s a koszorúk nyilásába befőtt meggyet teszünk. Ezen tésztából pereczeket is csinálhatunk, melyeket mandolával és czukorral hintünk be.

790. Tiroli kenyér.

Huszonnyolcz dekagramm puhított vajat s ugyanannyi hámozott s megtört mandolát, ugyanannyi császárlisztet, tizennégy dekagramm szitált czukrot, egy dekagramm ánizst, és egy fél narancsnak levét és apróra vágott héját, aztán öt tojás-sárgát és kevés valódi tokaji bort medenczében szép, sima tésztává dolgozunk, aztán gyúródeszkán könnyű kézzel még egy ideig gyúrjuk; a tésztát vékony levelekre kinyújtjuk, háromszor egymásra hajtjuk, s még egyszer két késfokvastagságnyira kinyújtjuk. Egyenlő hajócskákat vágunk ki, s azokat vajjal bekent pléhre teszszük, s enyhe hőségnél világossárgára megsütjük. Ha kihültek, finom baraczk-marmeláddal bekenjük, s másikat teszünk reá úgy, hogy a hajók két alsó részét a baraczk-marmelád köti össze.

791. Czukros tészta-táblácskák.

Egy czitromnak apróra vágott héját tizenkét kanál finomra tört czukorral összevegyítjük, s egy tojásnak kemény havával megkészítjük a tésztát, de a melynek nem szabad lágynak lennie, kinyújtjuk, s táblákat vágunk belőle, viaszszal bekent tepsire teszszük, s enyhe hőségnél megsütjük.

792. Franczia kétszersült.

Veszünk tíz egész tojást a héjával együtt, s ugyanannyi szitált czukrot mérünk meg, aztán hét egész tojás nehézségnyi finom lisztet. A tíz tojásnak sárgáját elveszszük, fehérét kemény habbá verjük, medenczébe teszszük, a tojás-sárgát beleverjük, aztán a czukrot is, és így félóráig keverjük. Most a megmért egészen száraz lisztet hirtelen elvegyítjük vele, de csak addig, míg jól összevegyült; a pléhformát kevés vajjal bekenjük, a tésztát beletöltjük, felül szitált czukorral behintjük, s enyhe kemenczében 10—12 perczig sütjük, aztán két késfokvastagságnyira szeleteket vágunk belőle, ismét a kemenczébe teszszük, s még kissé megpirítjuk. Ezen tésztából franczia piskótát is lehet készíteni.

793. Róbert-fánkok.

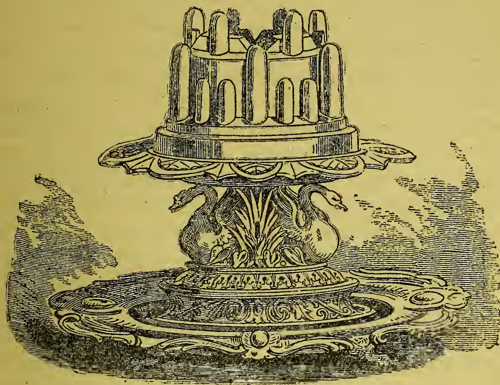
Huszonnyolcz dekagramm csokoládéból olyan tésztát készítünk, a milyen a 682. sz. a. tortához kell, s azt abroncscsal kerített s vajjal bekent nagy pléhre öntjük, enyhe, de tartós hőségnél megsütjük, aztán kihűtjük. E közben öt tojás-fehéréből és huszonhat dekagramm czukorból s kevés tört vaniliából spanyol széltésztát készítünk, és papirra forintos nagyságú kerek leveleket rajzolunk, aztán ezek közepébe a széltésztából kávéskanálnyit teszünk, és késsel a rajzolás szerint szétkenjük, a többi tésztát fecskendőbe töltjük s kis mogyorónagyságban spanyol fánkokat nyomunk reá és a kerek levelet sürűen kiczifrázzuk, mely a fánkok fedője lesz, és articsókához fog hasonlítani. Ennek gyorsan és könnyű kézzel kell történnie, nehogy a hó megpuhuljon; aztán kihűlt kemenczébe teszszük, s kisülve szép fehérnek kell lenniök. Ha a papirról már könnyen le lehet fejteni, a már kihült csokoládé-tésztát tiszta papirra borítjuk, s oly nagy kiszúróval mint a fedő, kiszaggatjuk. Ezen kerek leveleket baraczk- vagy málna-befőttel bekenjük, s a fedőt szépen reátevén, csinosan tálra rakjuk.

794. Vaniliás táblácskák.

Ötvenhat dekagramm finom czukrot három gramm vaniliával igen finomra megtörünk, öt tojást és egy narancsnak apróra vágott héját adjuk hozzá, mindezt egy óráig habarjuk, aztán ötvenhat dekagramm legfinomabb lisztet adunk bele, a tésztát behintett deszkára teszszük; két késfokvastagságnyira kinyújtjuk, az ehhez szükséges formát reányomjuk, s késsel keresztülvágjuk. Most a táblákat viaszszal bekent tepsire teszszük, s enyhe hőségnél tíz perczig sütjük, úgy hogy szinök fehér marad.

HUSZONEGYEDIK OSZTÁLY.

A kocsonyáról, tejkocsonyáról és habos tejről.



795. Szalagos kocsonya.

Csokoládé-kocsonyát készítünk, és pedig négy deciliter jó tejszínből, azt vizahólyaggal vegyítjük, formába öntjük, s jégen megfagyasztjuk. Aztán kendőn ribizlit törünk át, négy deciliter ribizlilevet veszünk, fél czitromnak levét hozzáadjuk, tizennyolcz dekagramm czukrot felolvasztunk, s két dekagramm feloldott vizahólyagot vegyítünk közé. Aztán a kocsonyát tiszta kendőn, melynek négy végét a felfordított szék négy lábára kötjük, s közepére egy ív itatós papirt teszünk, átszűrjük, s ha már amaz egészen megfagyott, a csokoládékocsonyára átöntjük. Ekkor tizennégy dekagramm duzzasztott, egészen apróra tört mandolára, néhány keserű is legyen közte, a legjobb tejszínből négy decilitert öntünk, azt néhány perczig a tört mandolával jól elvegyítve állani hagyjuk, kendőn átnyomjuk, s annyi czukrot adunk hozzá, hogy elég édes legyen s végre két dekagramm feloldott vizahólyagot vegyítünk közé; még egyszer megszűrjük, és lassan a már megfagyott ribizlikocsonyára öntjük s megfagyasztjuk. A kiborításnál különös figyelemmel kell lenni, a formát nem szabad sokáig a vízben hagyni, nehogy a szalagok szétfolyjanak, s a színek ezáltal összevegyüljenek.

796. Ananász-kocsonya.

Két nagy, érett ananászt meghámozunk, a héját kőmozsárban összezúzzuk, nyolcz deciliter vizet öntünk reá, azt sárgaréz-medenczében feloldjuk, átszűrjük, s ezen vízben harminczöt dekagramm czukrot csak addig főzünk, míg láthatatlanná lett. Az ananászt vékony szeletekre vágjuk, tizennégy dekagramm czukrot két deciliter vízben addig főzünk, míg elkezd megsürűdni, aztán a szeleteket beleteszszük, néhány perczig felfőzzük, félreállitjuk és kihűtjük, mire a levét leszűrjük s a már főzött czukorral összevegyítjük. Ekkor három czitromnak levét s negyedfél dekagramm feloldott vizahólyagot teszünk hozzá, és miután mindent jól összevegyítettünk, kifeszített asztalkendőn átszűrjük. Ha már az egész kocsonyatömeg tiszta, két centiméter magasságnyit abból formába teszünk, melyet előbb jégbe erősen beástunk, s meg hagyjuk fagyni, aztán az ananász-szeletek felét csinosan reárakjuk, fél kávéscsésze fagyatlan lével leöntjük, melynek azért kell megfagynia, hogy a darabokat odatartsa, aztán ismét kocsonyalevet öntünk reá, s ha ez megfagyott, az ananász-szeletek második felét rakjuk reá, ha ezt is, mint az elsőket odafagyasztottuk, a kocsonyalé utolsó része jön reá, s az egész jéggel megrakott czintányérral befedve addig áll a jégben, míg vigyázva és gyorsan kiborítva feladjuk az asztalra.

A vizahólyag feloldásánál különösen megjegyzendő, hogy átlátszó, fehér és foltnélküli koszorúkat válaszszunk, különösen átlátszó kocsonyához a koszorúkat fakalapácscsal kemény fatőkén finom levelekre verjük, tiszta hideg vízzel többször megmossuk s kis sárgaréz-medenczében felolvasztjuk, a mihez a feloldás előtt két órával két dekagramm vizahólyagra kávés-csésze igen tiszta meleg vizet öntünk, mivel puhítva könnyebben elolvad. Aztán enyhe parázstűzre teszszük, a felvetődő habtól megtisztítjuk, s lassan addig főzzük, míg egészen feloldódott. A tejkocsonyához a vizahólyagot úgy kell befőzni, hogy két dekagramm csak nyolcz dekagramm folyadékot ad, nehogy a tejszínt az oldatban tartalmazott víz elgyengítse.

797. Angol kocsonya (Hopsz).

Negyvenkét dekagramm czukornak egyik felét narancson, másik felét czitromon eldörzsöljük; négy narancsnak és négy czitromnak levét kinyomjuk, kendőn megszűrjük, a czukrot megtörjük, fazékba teszszük, s tizennégy tojás-sárgával, a kinyomott lével, két deciliter franczia pezsgővel elhabarjuk, széntűzre állítjuk, s folytono-

san kavarjuk, míg sürű tömeggé lesz. E közben nyolcz tojás-fehéréből kemény havat verünk, a fazekat a parázsról ugyan leveszszük, de azon perczben, a melyben a keverék forr, a havat belekeverjük, evőkanálnyi rumot, s két dekagramm feloldott vizahólyagot adunk hozzá s ha kihűlt, mély formába öntjük, melyet előbb tiszta mandolaolajjal kikenünk, apróra tört jégbe állítjuk s a használatig teljesen megfagyasztjuk. Aztán tányérra kiborítjuk, azt asztalkendővel beterített tálra teszszük, s a kocsonya szélét nagy spanyol fánkokkal rakjuk meg, melyek mind egymást érintik, s a kocsonyát koszorúalakban veszik körül.

798. Földieper-kocsonya vegyített eperfélékkel berakva.

Negyvenkét dekagramm czukrot hét deciliter vízzel addig főzünk, mig a czukor nehéz cseppeket kezd vetni; ekkor beleteszünk másfél liter jól érett, tisztán szemelt földiepret, ezt a czukorral felfőzzük, aztán szitára teszszük, s azon magában át hagyjuk folyni. Ha kihűlt, két czitrom tiszta levét vegyítjük bele, ha nem találna szép piros lenni, alkörmössel megfesthetjük; megjegyzendő azonban, hogy ezen kocsonyának halványpirosnak kell lennie; negyedfél dekagramm feloldott vizahólyagot vegyítünk közé, s azt kifeszített asztalkendőn megszűrjük; ha előszörre nem volna elég tiszta, még egyszer szűrjük meg, míg a kocsonya egészen tiszta lesz. Míg ez megtörténik, lapos, kerek formát jégbe ásunk, ennek közepébe kis kerek formát teszünk, s azt kővel lenyomjuk, nehogy elmozduljon; azon koszorúba, mely a kis formától szabadon maradt, a kocsonyát beleöntjük, s addig hagyjuk a jégben, míg megfagyott, mire egy óra elegendő; ha a kocsonya megkeményedett, az üresen hagyott kis formába vigyázva forró vizet öntünk, hogy a kocsonyát abból kivehessük. Ennek gyorsan és ügyesen kell történnie, nehogy a kocsonya szétfolyjon. Ekkor körülbelül harmincz ananász földiepret, ugyanannyi szép erdei földiepret, málnát, fehér és veres szemelt ribizlit veszünk. A gyümölcsöknek tisztáknak kell lenniök, nehogy megmosni kelljen, a mi a gyümölcsöknek igen ártana. Ha a kocsonya megkeményedett, az üres tért, melyben a forma állott, az előbb jól megczukrozott gyümölcsökkel csinosan kirakjuk, a félretett kocsonyát reáöntjük, s addig hagyjuk a jégben, míg megfagy, a kiborításnál a szokott módon bánunk el vele.

799. Franczia tejkocsonya.

Huszonegy dekagramm tört czukrot vaniliával, tíz tojás-sárgával s hét deciliter befőzött, s ismét kihűtött tejszínnel mázos fazék-

ban jól elhabarunk, azt széntűzre állítva, folytonos kavarás közt addig főzzük, míg sürű palacsinta-tészta forma lesz; aztán másik edénybe öntjük, s tovább kavarjuk, nehogy szétfolyjék, s meghűtjük. E közben hét deciliter legjobb tejszínből vert kemény habba vaniliás czukrot keverünk, s azt két kanál rummal és két dekagramm feloldott vizahólyaggal együtt a kihűlt crémmel összevegyítjük; a tejkocsonyát most finom mandola-olajjal bekent formába töltjük, s tört jégen megfagyasztjuk.

800. Fehér kocsonya kávéval.

Hét deciliter jó tejszínt megfőzünk, hét dekagramm kávét megpergelünk, s a mint a tűzről elveszszük, leveses tálba teszszük, s a forró tejszínt tüstént reáöntjük, a tálat fedővel befedjük, s negyedóráig állani hagyjuk, aztán szitán átszűrjük, fazékba nyolcz tojássárgát tizennyolcz dekagramm tört czukorral elhabarunk, most ezt a tejszínnel habarjuk el, mély porczellán-csészébe öntjük, párba állítjuk; a megfagyásra csak egy negyedóra szükséges, hideg helyre állítjuk, s aztán feladjuk az asztalra.

801. Csokoládé-kocsonya.

Hat tábla finom csokoládét hét deciliter tejszínben folytonos habarás közt megfőzzük, ha már kissé megsürűdött, egy dekagramm feloldott vizahólyagot adunk hozzá, az egészet formába öntjük, s jégen megfagyasztjuk.

802. Fehér kocsonya (blanc manger).

Huszonnyolcz dekagramm duzzasztott, s finomra megtört mandolát porczellán fazékba teszünk, egy liter forró tejszínt reáöntvén azt jól elhabarjuk, kendőn czinlábasba átszűrjük, s annyi czukrot adunk hozzá, hogy elég édes legyen, végre két dekagramm feloldott vizahólyagot vegyítünk bele. Aztán mély porczelláncsészébe teszszük, ezüstkanállal többször felkavarjuk, nehogy felül hártya képződjék, tört jégbe vagy pinczébe állítjuk, s megfagyasztjuk.

803. Fehér kocsonya ostábla alakban.

Fehér kocsonyát készítünk, azt lapos négyszegletes tálba öntjük, jégre állítjuk s megfagyasztjuk; ha jól megfagyott, előre kijegyezzük, s hosszában egészen átvágjuk, hatszor hosszában, hatszor szélességben, s így a bevágásokból egészen egyenlő négyszegletes koczkák lesznek. Aztán egy koczkát kanálnyéllel vigyázva kive-

szünk, egyet mellette ott hagyunk, aztán egyet ismét kiveszünk s így teszünk minden sorral. Aztán a kivett koczkákat két tábla reszelt csokoládéval megfőzzük, s ha az meghült, a kiszedett koczkák helyét megtöltjük vele, s így ostáblát állítunk elő, aztán jégre állítjuk s megfagyasztjuk.

804. Málna-kocsonya.

A kiszemelt málnát kendőn átnyomjuk, hét decziliter málnalére két czitrom leve, s harminczöt dekagramm czukor jön, melyet a lében feloldunk; aztán negyedfél dekagramm feloldott vizahólyagot vegyítünk közé, tiszta kendőn áttörjük, formába öntjük, s jégen megfagyasztjuk.

805. Hideg sodó almával.

Apró meghámozott, közepén kivágott masánszki almát vízzel, czukorral és kevés czitromlével addig főzünk, míg megpuhul, de szét nem hull. Aztán mély csészébe teszszük, befőtt ribizlivel megtöltjük, olyan sodót, a milyen a 390. sz. a. van, az almára öntünk, azt hideg helyre állítjuk, s mielőtt feltálalnók, spanyol fánkokkal diszesen kirakjuk.

806. Kávé-kocsonya tejszínnel.

Körülbelül négy deciliter jó fekete kávét a lehető legtisztábban megszűrve, azt ugyanannyi jó tejszínnel elvegyítjük. Aztán hat tojássárgát s tizennégy dekagramm finomra tört czukrot fazékban jól elhabarunk, a vegyített kávét hozzáadjuk, a fazekat széntűzre állítjuk, s megszünés nélkül addig habarjuk, míg sürűdni kezd, ekkor hirtelen leveszszük a tűzről, s nehogy összemenjen, más tiszta fazékba öntjük. Most két dekagramm feloldott vizahólyagot vegyítünk közé, s addig kavarjuk, míg kihült, aztán a formába öntjük, a hol a használatig marad. Ugy borítjuk ki, mint a többi kocsonyát.

807. Mandola-kocsonya.

Tizennégy dekagramm édes és hat szem keserű mandolára három liter tiszta vizet öntünk, s azokat abban huszonnégy óráig állani hagyjuk, a midőn könnyen meghámozhatjuk; de ha nem volna annyi időnk, forró vízbe teszszük, meghámozzuk, s aztán egy ideig friss vízbe teszszük, hogy megkeményedjenek, és törékenyek legyenek; ekkor kiveszszük, tiszta kendővel megszárítjuk, s mozsárban tésztává törjük össze. A megtört mandolát porczellán fa-

zékba teszszük, egy liter kútvizet reáöntvén, ezüstkanállal finoman elhabarjuk, asztalkendőn áttörjük, az áttöröttet még egyszer a mandolára öntjük, s még egyszer áttörjük, míg az egészet a legnagyobb erővel kinyomtuk. Ezen mandolatejet most huszonnyolcz dekagramm finoman megtört czukorral elhabarjuk, negyedfél dekagramm vizahólyagot, melyet öt kanálnyira elfőztünk, vegyítünk közé, asztalkendőn ismét megszűrjük, formába öntjük s jégre állítjuk.

808. Czitrom-kocsonya.

Negyvenkét dekagramm, három czitromon igen könnyen eldörzsölt czukrot hét deciliter vízzel elegyítünk. Ha a czukor feloldódott, negyedfél dekagramm feloldott vizahólyagot vegyítünk közé, asztalkendőn áttörjük, s aztán a többi kocsonyákhoz hasonlóan formában megfagyasztjuk.

809. Czitrom-kocsonya narancs-szeletekkel.

Négy szép piros narancsot vigyázva meghámozunk, mindegyiket nyolcz gerezdre osztjuk, s a czitromkocsonya közepébe, melyet úgy öntünk be mint a földieper-kocsonyát, csinosan berakjuk. Aztán a kocsonyával egészen teletöltjük és megfagyasztjuk. A gyümölcs magvát nem kell bennehagyni, s különösen arra kell tekinteni, hogy tiszta és átlátszó legyen.

810. Mandola-kocsonya vizahólyag nélkül.

A fennebbi mandola-kocsonyából két harmadrészt csinálunk vizahólyag nélkül, aztán négy friss tojásnak fehérét sárgaréz-medenczében kemény habbá verjük, a mandola-kocsonyát beleöntjük, a vesszővel jól szétverjük, s ezen verést az izzó hamura tett medenczében addig folytatjuk, míg a kocsonya a hóval elegyedett, fénylő és sürű lesz. Ekkor a hamuról tüstént elveszszük, kis poharakba vagy a kocsonyás csészébe öntjük, és jégen megfagyasztjuk. Ha tökéletesen megfagyott, a nélkül hogy kiborítanók, a csészével együtt az asztalra adjuk.

811. Baraczk-kocsonya.

Harmincz szép, érett baraczkot meghámozunk, a magvát kiveszszük és leveses tálba teszszük, aztán negyvenkét dekagramm czukrot négy deciliter vízzel sárgaréz-medenczében csak addig főzünk, míg egészen feloldódott, ekkor forróan a baraczkba öntjük, befedjük, s huszonnégy óráig állani hagyjuk. Végre aztán megszűr-

jük, de nem nyomjuk át, hanem csak lassan az utolsó cseppig át hagyjuk folyni. Aztán egy czitrom levét vegyítjük bele, s végre negyedfél dekagramm feloldott és megszűrt vizahólyagot, ekkor egy ív itatós papirral betakart asztalkendőn átszűrjük, s ha a keverék szép tiszta, formába öntjük s megfagyasztjuk.

812. Narancs-kocsonya.

Negyvenkét dekagramm czukrot két narancshéjon könnyen eldörzsölünk; erősen nem szabad dörzsölni, mert különben keserű lesz. Az eldörzsölt czukrot késsel lekaparjuk, s leveses-tálba teszszük. Aztán tíz narancsnak és két czitromnak levét nyomjuk ki, s a czukrot ebben feloldjuk, még négy deciliter vizet is adhatunk hozzá; ha a czukor egészen feloldódott, negyedfél dekagramm vizahólyagot teszünk bele, s azt a lével jól elvegyítjük. Aztán a többi kocsonyákhoz hasonlóan nagy, kétszer kifeszített asztalkendőn áttörjük, a formába öntjük s jégre állítjuk. Ha ezen kocsonyát be akarjuk rakni, csak két czentiméter magasságnyira öntjük be a formába, s megfagyasztjuk a jégen; aztán csillagalakban a formát czukrozott narancsgerezdekkel rakjuk ki, melyek czukrásznál kaphatók; a keverékből ismét két czentiméter magasságnyit töltünk reá, azt is megfagyasztjuk, s ha már kemény, a többit öntjük reá, s használatig a jégen hagyjuk.

813. Csíkos narancs-kocsonya.

Hét narancsot szépen kivájunk, s tiszta hideg vízbe teszünk. E közben az előbbi narancs-kocsonyának felét s a 810. sz. a. mandola-kocsonyának harmadrészét készítjük, ezen két kocsonyának a vizahólyag által kissé jobban kell tartaniok, mint az előbbieknek. A vízből kivett narancshéjakat tiszta kendővel jól leszárítjuk, tört jégre tett szitára állítjuk, s mindegyikbe evőkanálnyi tejkocsonyát öntünk; ha ez megfagyott, másfél kanál narancskocsonyát öntünk reá, s erre két kanál mandola-kocsonyát, s így tovább a közepéig; aztán ismét leszedjük, míg ezen módon egészen tele lesz. Az egészben figyelmet igényel az, hogy a rétegek egyenlő magasak legyenek, és mindig jól megfagyjanak. Tálalás előtt minden narancsot éles és igen vékony késsel hat részre osztunk, s ezeket csészére csinosan elrendezzük.

814. Masszedoán.

Hét czitromlevét nyolcz decziliter vízzel elvegyítvén, abban két czitromon eldörzsölt, harminczöt dekagramm megtört czukrot

feloldunk; ezzel negyedfél dekagramm feloldott vizahólyagot összevegyítünk, azt kifeszített aztalkendőn átszűrjük, mig szép tiszta lesz, aztán két czentiméter magasságban a formába öntjük s a jégre állítjuk, míg megfagy. Aztán zöld, vékony levelekre vágott mandolából, és szép, nagy, czukorba befőzött somból sürű koszorút rakunk a forma szélére. Két sort rakunk ki belőle, az egyik levélsor hegye lefelé, a másik felfelé áll, a som pedig középre jön, s a levelekkel köti össze. A forma közepén épen így csillagot rakunk ki, s ismét kávés-csészényi kocsonyát öntünk reá, s ha az annyira megkeményedett, hogy a gyümölcsöt odatartja, ismét annyi kocsonyát öntünk fel, hogy a kocsonya harmadrésze rajta van, most egy réteg birsalma- vagy birsalmasajt-szeletet rakunk be, mint az előbbit. Minden új réteg gyümölcsre kezdetben csak kevés kocsonyát öntünk, mivel különben a gyümölcs felemelkednék, tehát előbb kevés kocsonyával befoglaljuk, s azután többet öntünk reá. A harmadik réteg kocsonyát egész vagy fél, czukorba főzött baraczkokkal rakjuk ki, ezekre hasonlóan kevés kocsonyát öntünk, míg odafagytak, végre a maradék kocsonya jön, s használatig a jégen hagyjuk, s úgy borítjuk ki mint a többit.

815. Rózsa-kocsonya.

Hét dekagramm frissen szedett és letépett rózsalevelet kevés cochenillel, és negyvenkét dekagramm tisztított czukorral leforrázunk s jól befedve állani hagyunk. Ha egészen kihült, meleg vízbe mártott kendőn porczelláncsészébe leszűrjük, négy decziliter jó cseresznyevízzel, három czitrom levével s ötödfél dekagramm feloldott vizahólyaggal elvegyítjük, apróra tört jégbe beásott formába öntjük, jól befedjük, jeget teszünk reá s két óráig megfagyni hagyjuk. A kiborítás közönséges módon történik; ezen módon bánunk el minden virágból készített kocsonyával; ahhoz, melyet szegfűből készítünk, szegfűborsot veszünk.

816. Puncs-kocsonya.

A czitromokat kinyomjuk és levöket tiszta kendőn átszűrjük, egy pohár czitromlére négy pohár tört czukor, fél pohár rum és négy pohár főzött rizsviz vagy kukoriczathea, vagy hollandí thea kell, az előbbi kellemetesebb a vaniliás íz miatt; ehhez hét deciliter szemelt kukoriczát megmosunk, s ezt tizennyolcz decziliter vízzel jó óráig vagy még tovább is főzzük, leszűrjük, s a puncsot megkészítjük vele; az elősoroltakat mind leveses tálba teszszük, gyakrabban felkavarjuk, míg a czukor egészen feloldódott; aztán még öt deka-

gramm feloldódott vizahólyagot vegyítünk el a többivel. Ezen kocsonyát is asztalkendőn törjük át. Váltakozva veresre is festhetjük alkörmöslével, akkor formába teszszük, s jégen megfagyasztjuk.

817. Ribizli-kocsonya.

Nagyszemű érett ribizlit száráról letépünk, levét kinyomjuk, negyvenkét dekagramm czukrot sárgaréz medenczében négy decziliter vízzel addig főzünk, míg nehéz cseppeket vet; aztán hét decziliter ribizlit teszünk hozzá, azt jól elkeverjük, két czitrom levét nyomjuk bele, s kissé kihűtjük, ekkor negyedfél dekagramm feloldott vizahólyagot vegyítünk bele s az egészet tiszta kendőn áttörjük. Ha nem volna elég világos és átlátszó, a megszűrést ismételjük, aztán csinos formába öntjük, apróra tört jégre állítjuk, és ha eléggé megfagyott, a tálra borítjuk s feladjuk az asztalra.

818. Feketekávé-kocsonya mandula-tejjel.

Négy deciliter erős kávét készítünk, azt jól megczukrozzuk, három dekagramm felóldott vizahólyagot vegyítünk bele, ha a kávé szép tiszta és a vizahólyaggal jól elvegyült, azt asztalkendőn áttörjük s dinnyeformába öntjük, először egy gerezdet, ha ez megfagyott, a formának másik gerezdjét öntjük be, s ismét a jégre állítjuk, míg megfagyott és így felváltva folytatjuk. Most huszonegy dekagramm mandolából (ezek között néhány keserű legyen) négy decziliter vízzel mandola-tejet készítünk, azt jól megczukrozzuk, két dekagramm vizahólyagot vegyítünk bele, még egyszer megszűrjük, s ha a kávé a formában jól megfagyott, a mandolatejet lassan felöntjük, hogy a forma tele legyen, aztán jégre állítjuk s megfagyasztjuk. A kiborításnál gyorsnak és vigyázónak kell lenni, nehogy a kávé a mandolatejjel összevegyüljön, hanem hogy a gerezdek a magok színében, az egyik fehér, a másik fekete, maradjanak.

819. Kocsonya muskatályborból.

Huszonnyolcz dekagramm czukrot két decziliter vízzel addig főzünk, míg nagy cseppeket vet, ekkor ezt fél liter muskatályborba öntjük, két czitrom levét nyomjuk bele, negyedfél dekagramm feloldott vizahólyagot adunk hozzá s mint a többi kocsonyát tiszta kendőn áttörjük, a formába öntjük, jégre állítjuk s megfagyasztjuk. Hasonló módon készítjük tokaji vagy malaga borból, nemkülönben különféle likőrökből, különösen jó ananász likőrből.

820. Kocsonya muskatály-szölőből.

Érett muskatály-szőlőnek a kocsányját elszedjük, a szemelt szőllőből kendőn annyit törünk át, míg egy liternyi levünk van. Ezt és 4 czitromnak héját itatós papiron többször áttörjük; harminczöt dekagramm czukrot négy deciliter vízzel addig főzünk, míg nehéz cseppeket vet; ekkor negyedfél dekagramm feloldott vizahólyaggal együtt a többivel elvegyítjük, asztalkendőn áttörjük és szőlőfürtalakú formába öntjük, melyet előbb apróra tört jégbe beástunk; két óráig fagyni hagyjuk, s aztán tálra vigyázva kiborítjuk.

821. Muskatály-szőlő-kocsonya kőmagú gyümölcscsel.

Olyan abroncsformát, a melynek középnyilása fenékkel bír, jégbe beásunk. A jól megérett ízletes szőlőt kocsányjáról letépjük, levét kendőn át kinyomjuk. Hét deciliter lére negyvenkét dekagramm czukor jön, ezt pohárnyi közönséges vízzel addig főzzük, míg a czukor fonódni kezd, aztán a lé közé öntjük, azzal jól összevegyítjük, három czitromnak levét kinyomjuk, s negyedfél dekagramm feloldott vizahólyaggal összevegyítjük, kifeszített asztalkendőn, melyet itatós papirral kerítünk be, áttörjük, a külső formának üres részét a széléig megtöltjük vele, s addig hagyjuk a jégen, míg megkeményedett. Az üres térbe két szép, érett, meghámozott s négy részre vágott baraczkot, négy-öt ringlotszilvát, s ezen aránynak megfelelő mennyiségű szép érett kék szőlőt czukorral jól behintve csinosan berakunk, azt a fenmaradt kocsonyával megtöltjük s megfagyasztjuk, aztán hasonlóan a többihez, tálra kiborítjuk. Ezen fajta kocsonyákat télen is készíthetünk maraszkin vagy más likőrből, vagy csupán czitromból és narancsból, s a nyilást befőtt gyümölcsökkel rakjuk ki.

822. Kocsonya nyers kávéból.

Huszonegy dekagramm legjobb fajtájú zöld kávéra levesesfazékban hét deciliter forró vizet öntünk, azt jól befedjük, s egy óráig állani hagyjuk; aztán tiszta kendőn megszűrjük, hat czitrom levét belenyomjuk, s huszonnyolcz dekagramm czukrot feloldunk benne; végre negyedfél dekagramm feloldott vizahólyagot teszünk bele, asztalkendőn áttörjük, formába öntjük, s jégen megfagyasztjuk.

823. Kabinet-pudding.

Hét deciliter felfőzött sürű tejszínt, ha kihült, huszonegy dekagramm tört czukorral és három gramm tört vaniliával, s tíz tojássárgával fazékban elhabarunk, azt széntűzre állítjuk, s folytonos

kavarás közt addig hagyjuk rajta, míg kissé sürűdni kezd. Ekkor a tűzről gyorsan elveszszük, más csuporba öntjük, s még egy ideig kavarjuk, nehogy összemenjen, aztán addig hagyjuk állani, míg egészen meghült. E közben négy deciliter jó tejszínt habverőedényben tört jégen a habverővel addig verünk, míg az egész tömeg kemény habbá lett; negyedfél dekagramm feloldott vizahólyagot egészen kihűtünk, és ha az első tojás-sárgás keverék egészen hideg lett, megsürűdött, a tejszínhabot és vizahólyagot vegyítjük közé úgy, hogy az egész keverék habos lesz ; ha nem volna elég édes, még kevés tört czukrot adunk hozzá, az ehhez szükséges formát finom és friss mandola-olajjal bekenjük, czukorba befőzött köszmétét, zöld mandolát, s czukorba befőzött birsalmaszeleteket készítünk, az egyik felét sárgára, a másik felét vörösre, aztán czukorba befőzött nagyszemű szép somot; a birsalmaszeleteket vékony levelekre vágjuk, s kis kiszúróval kerek leveleket s félholdakat szakítunk ki belőle s vékony csíkokat is vágunk, melyet kocsánnak használunk fel, a forma körületébe birsalmasajtból, somból, köszmétéből szép koszorút rakunk, a zöld mandolákat levelekre vágjuk s abból a forma közepébe a mandolával és veres birsalmával szép rózsát vagy csillagot rakunk ki. Ha az megtörtént, a formát félig habos tömeggel megtöltjük, apróra tört jégbe teszszük, befödjük a formát, felül is jeget teszünk reá, hogy gyorsan megfagyjon. Ha oly kemény, hogy a gyümölcsök nem sülyednek le, a többi gyümölcsöt a som kivételével közepére teszszük, a formát a jégbe jól beássuk, s át hagyjuk fagyni. Két vagy három óra után a formát nehány perczre meleg vízbe mártjuk s kiborítjuk.

824. Vaniliás kocsonya.

Hét deciliter jó tejszínt megfőzünk, azt a tűztől elveszszük s kihűtjük; aztán tizennyolcz dekagramm czukrot másfél gramm vaniliával finomra törve, azt fazékban kilencz tojás-sárgával jól elhabarjuk, a tejszínt lassanként hozzáöntjük, azzal jól elvegyítjük, széntűzre állítjuk s folytonos kavarás közt addig hagyjuk a parázson, míg sürűdni kezd; ekkor más tiszta fazékba teszszük, s addig habarjuk, míg kihűlt, nehogy összemenjen. Végre harmadfél dekagramm feloldott vizahólyagot teszünk bele, jól összekavarjuk, a keveréket a formába öntjük, s a jégen megfagyasztjuk.

825. Vanilia-kocsonya ostyával berakva.

A fentebbi vanilia-kocsonyából két centimeter magasságnyit öntünk kis kerek formába, azt tört jégbe állítjuk s megfagyasztjuk. E közben apró ostyákat sütünk, nemkülönben hat-hét szeletet az

ostyatésztából, a fazekat is a többi kocsonyával a jégre állítjuk, s úgy félig megfagyasztjuk. Ha a formába beöntött kocsonya már megfagyott, karika ostyalevelet teszünk reá, s a félig megfagyott kocsonyából evőkanálnyit felkenünk reá, és így tovább, míg a keveréket egészen beletöltöttük, aztán erősen megfagyasztjuk, tálra borítjuk s három sorban kis ostyákkal rakjuk ki.

826. Ibolya-kocsonya.

Tavaszi ibolya-levelekből, melyeket széttépünk, a nélkül hogy valami zöld rajtok maradna, kis tányérnyit leveses tálban hét deciliter forró vízzel leöntünk, a tálat jól befedjük, s egy óráig állani hagyjuk ; azután a leveleket szitán megszűrjük, s negyvenkét dekagramm czukrot olvasztunk el benne ; ha egészen felolvadt, negyedfél dekagramm feloldott vizahólyagot teszünk bele, a keveréket asztalkendőn s itatós papiron áttörjük, formába öntjük, s megfagyasztjuk.

827. Meggy-kocsonya.

Szép érett, szárával letépett meggyet megmosva, azt a magvával együtt mozsárban megtörjük, s a levét kinyomjuk. Hét deciliter meggylére két czitromnak megszűrt levét veszszük ; negyvenkét dekagramm czukrot két deciliter vízzel addig főzünk, míg nehéz cseppeket vet, aztán a főtt czukrot a meggylé közé vegyítjük, negyedfél dekagramm feloldott vizahólyagot adunk bele, asztalkendőn s itatós papiron áttörjük, formába öntjük s megfagyasztjuk.

828. Leánysom-kocsonya.

Egy kilogramm jól érett leánysomot negyven dekagramm tisztított czukorban öt perczig főzünk ; ezen szörpöt félreteszszük, s ha egészen kihűlt, finom szitán áttörjük, harmadfél dekagramm feloldott vizahólyaggal vegyítjük, a kellő formába öntjük, s a fentebbiekhez hasonlóan tört jégbe állítjuk s megfagyasztjuk ; a negyven dekagramm czukrot kilencz decziliter vízzel tisztítjuk, hogy a vizahólyag vegyítése után azzal egy literes formát megtölthetünk.

829. Birsalma-kocsonya.

Egy liter vizben negyvenkét dekagramm czukrot csak addig főzünk, míg feloldódott ; négy nagy, érett és szép sárga birsalmát kendővel tisztán letörölünk, de meg nem hámozunk ; azokat késfokvastag szeletekre vágjuk, s a czukorban addig főzzük, míg meg-

puhultak. Ha a czukor a birsalma ízét jól magába vette és színe szép sárga, akkor azt szitán átszűrjük, de át nem törjük, két czitromnak levét belenyomjuk, negyedfél dekagramm feloldott vizahólyagot vele összevegyítvén, kifeszített asztalkendőn áttörjük és ha szép tiszta, formába teszszük s jégen megfagyasztjuk. Czukorba befőzött, vékonyra vágott birsalma-szeleteket is berakhatunk a kocsonyába két vagy három sorban, a mikor aztán úgy bánunk el vele, mint a többi berakott kocsonyával.

830. Kocsonyázott tej piskótával bélelve.

Kerek lapos formát köröskörül s fenekén is szép piskótával kibélelünk, a piskóta fényes oldala a forma falára jön; a nyilásokat kettős sorral rakjuk ki, hogy a tej sehol se nyomuljon keresztül, aztán egy liter jó tejszínből kemény habot verünk. Ha az egész tömeget habbá vertük, tizennyolcz dekagramm finomra tört czukrot, s három gramm finomra tört vaniliát a habbal elvegyítünk, negyedfél dekagramm feloldott vizahólyagot, ha már kihűlt és le van szűrve, közé vegyítünk, a kibélelt formát ezzel megtöltjük, s apróra tört jégre állítjuk. Ha keményre megfagyott, a formát néhány perczre forró vízbe mártjuk, kendővel leszárítjuk, késsel vigyázva lefejtjük s tálra kiborítjuk.

831. Kocsonyázott rizs.

Előbb vajjal bekent lábasban hét deciliter jó tejet felforralunk s ebben tizennégy dekagramm szépen szemelt s tisztán megmosott rizst puhára főzünk. Azután hét deciliter jó tejszínt fazékban négy tojás-fehérével jól elhabarunk, azt enyhe széntűzre állítjuk, s addig habarjuk, míg kissé felfőtt; ekkor tizennyolcz dekagramm czukrot és vaniliát adunk hozzá, a rizst mély tálba teszszük, a habartat reáöntjük, jól összevegyítjük, jégre vagy pinczébe állítjuk, hogy megfagyjon.

832. Földieper-hab.

Hét deciliter érett, szitán áttört földiepret huszonegy dekagramm tört czukorral elhabarunk, egy liter jó tejszínből habot verünk, s azt az áttört földieperrel elvegyítjük, harmadfél dekagramm feloldott és kihűtött vizahólyagot keverünk bele, formába öntjük, s a jégen megfagyasztjuk. Mielőtt az asztalra adnók, kiborítjuk, s szélfánk koszorúval ékesítjük. Ezen habot a spanyol széltorta megtöltésére is használhatjuk.

833. Kocsonyázott tejszin és csokoládéhab szeletekben.

Az ehhez szükséges tokok pléhből vannak, másfél arasz hosszúak, négy újjnyi szélesek, s felül reáillő fedővel vannak ellátva. Két ilyen tokot friss mandola-olajjal igen vékonyan bekenünk, (minden kocsonyához legbiztosabb a kiborítás könnyűsége miatt a formát friss mandola-olajjal bekenni), s az egyiket apró koczkákra vágott birsalma-sajttal és zöld mandolával sürűn behintjük. Most hét deciliter jó tejszínt a befőző medenczében tört jégre állítunk, s azt a habverővel kemény habbá verjük, huszonöt dekagramm, darab vaniliával megtört és megszitált czukrot, s negyedfél dekagramm feloldott és kihűtött vizahólyagot a habverővel a tejszínhabbal elvegyítünk. Előbb nagy tábla milanói csokoládét medenczében megpuhítunk, azt meleg, de nem forró sütőbe vagy kemenczébe állítván; a megpuhított csokoládét új főzőkanállal hirtelen elhabarjuk, a tejszinhabnak felével összevegyítjük, a be nem hintett tokba beletöltjük, jól belerázzuk, s a fedővel jól befedjük, ív papirba takarva tört jégre állítjuk. A hab második felébe a még meglevő birsalmasajt- és mandoladarabokat teszszük s azon kevés levet is, mely abból leülepszik, jól összevegyítjük a többivel; ezt most a behintett tokba töltjük, hasonlóképen befedjük, betakarjuk, jégbe ássuk, melyben néhány óráig hagyjuk. Birsalmasajt helyett czukorba befőzött birsalma-szeleteket is vehetünk, s ezek annyiban birnak előnynyel, hogy levök a hab ízét különösen emeli. Tálalás előtt a tokokat kiveszszük, tisztán letöröljük, hirtelen forró vízbe mártjuk, ismét megtöröljük, igen tiszta deszkára kiborítjuk, s éles késsel két késfokvastag szeletekre vágjuk, a tálat asztalkendővel beterítjük, s a szeleteket változatos rendben magasra felhalmozzuk.

834. Török tej-kocsonya.

Hét deciliter jó tejszínt sárgaréz-medenczében jégre állítunk, s azt a habverővel addig verjük, míg az egész tömeg kemény habbá lett, aztán medenczében öt evőkanál baraczk- vagy málna-marmeláddal, tizennégy dekagramm finomra tört czukorral habosra elhabarjuk; ha málnát választunk, néhány csepp alkörmöslevet teszünk bele, hogy halvány rózsaszíne legyen, s a habot evvel könnyen, de lassanként összevegyítjük, harmadfél dekagramm feloldott és kihűtött vizahólyagot is adunk hozzá, a formát jégbe ássuk, a keveréket beletöltjük s jégen megfagyasztjuk. A kiborításnál a habot spanyolfánkokkal rakjuk meg, vagy pedig a széltésztából készített s megszárított koszorúval zárjuk be.

835. Vaniliás tej-kocsonya.

Tizennyolcz dekagramm czukrot darab tört vaniliával s tizennégy dekagramm tojás sárgával elhabarunk, erre két deciliter felforralt tejszínt öntünk lassan, s azt jól elhabarjuk, míg sürűdni kezd; aztán a fazekat leveszszük, a tejkocsonyát csészébe öntjük, kihűtjük, finomra tört czukorral jól behintjük, s izzó lapáttal megbarnítjuk.

836. Kávé-hab.

Igen erős kávét főzünk, s ha ez egészen tiszta, finom kendőn átszűrjük, aztán erősen megczukrozván jégre állítjuk. Egy liter igen jó tejszínt a habmedenczében jégen habbá verünk, ekkor tizennyolcz dekagramm szitált czukrot teszünk medenczébe, két tele kanál fekete kávét adunk hozzá, azt a czukorral elhabarjuk, végre a tejszínhabot egymásután belevegyítjük. Ha a hab igen fehér volna, több kávét adunk hozzá, hogy sötétsárga színt kapjon, s a kávéíz túlnyomó legyen. Végre negyedfél dekagramm feloldott, kihűtött s megszűrt vizahólyagot vegyítünk közé, a habot formába töltjük, s jégre állítjuk. Mielőtt feladnók, tálra kiborítjuk, és spanyol-fánkokkal csinosan kirakjuk.

837. Erősebb fajta kávé-hab.

Igen erős, tiszta, kész, de kihűlt kávéból hét kanálnyit veszünk medenczébe, tíz dekagramm tört czukrot teszünk bele, s ha ez elolvadt, harmadfél dekagramm feloldott vizahólyagot, s jégre állítjuk. Most hét deciliter igen jó tejszínt sárgaréz-medenczében apróra tört jégre állítunk, s azt a habverővel kemény habbá verjük, az előre elkészített kávét pedig hirtelen belekeverjük. Ha igen gyenge íze s világos színe volna, még adhatunk hozzá kevés kávét, aztán formába töltjük s jégen megfagyasztjuk.

838. Vegyes tejhab.

Egy liter jó tejszínt nagy sárgaréz befőző-medenczébe tevén, azt jégre állítjuk, vagy jó pinczében meghűtjük, a habverővel addig verjük, míg az egész tömeg sürű habbá lesz; aztán három részre osztjuk. Az egyik részét fehéren hagyjuk, s annyi tört czukrot és vaniliát adunk bele, hogy elég édes legyen; a második részt frissen kinyomott málnalével, tíz dekagramm finomra tört czukorral s kevés alkörmössel hirtelen elvegyítjük; a harmadik részt erős, előbb kihűtött fekete kávéval s annyi czukorral keverjük össze, hogy a keve-

rék elég édes legyen; két-három kanál kávé a hab harmadával elégséges arra, hogy annak a kellő barna színt, és a jó kávéízt megadja. Negyedfél dekagramm vizahólyagot feloldunk, azt megszűrjük, kihűtjük, s a három rész között elosztjuk. Ekkor kerek formába vagy lábasba előbb a kávéhabot öntjük s jégre állítjuk, a két másik habot ezalatt valami hűvös helyre teszszük; ha az első megfagyott, a veres habot öntjük reá, ismét megfagyasztjuk, és végre a fehér hab jön. Mielőtt feladnók az asztalra, a formát meleg vízbe mártjuk, s a habot tálra vigyázva kiborítjuk.

839. Kocsonyázott sodó.

Fazékban tizenkét tojás-sárgát, négy deciliter fehér ó-bort, két dekagramm feloldott vizahólyagot, huszonegy dekagramm czitromon eldörzsölt czukrot addig habarunk, míg habzik, aztán enyhe parázstűzre teszszük s tovább habarjuk, míg sürűdni kezd; ekkor medenczében hideg vízbe állítjuk s addig habarjuk, míg kissé kihűlt; most formába öntjük, hideg helyen megfagyasztjuk, tálra kiborítjuk s feladjuk.

840. Habos tej csokoládéval.

Másfél liter sürű tejszínt két órával a használat előtt jégre állítunk, aztán sárgaréz-medenczében sürű habverővel addig verjük, míg az egész tömeg habbá lesz. Ekkor tizennégy dekagramm legfinomabb csokoládét két deciliter vízben folytonos kavarás közt addig főzünk, míg gyermek-pép-sürűségű lesz, aztán félreállítjuk. Most ezen csokoládét tizennégy dekagramm finomra tört czukorral kavarjuk el, s két dekagramm feloldott vizahólyaggal együtt a habbal elvegyitjük, formába töltjük, jégre állítjuk, míg megfagy.

841. Habos tej földieperrel.

Ugyanannyi habos tejet készítünk, mint az előbbi számban, huszonnyolcz dekagramm érett, szitán áttört földieperrel ugyanannyi finomra megtört czukrot vegyítünk, aztán azt habos tejjel s harmadfél dekagramm feloldott vizahólyaggal elegyítjük, csinos formába töltjük, s jégen megfagyasztjuk. A kiborítás előtt a formát egy perczre forró vizbe mártjuk, megszárítjuk s tálra kiborítjuk.

842. Narancs-hab.

Negyvenkét dekagramm czukrot három narancson eldörzsölünk, de jól vigyázzunk, hogy igen mélyen ne dörzsöljük, nehogy keserű legyen; aztán hat nagy és nyolcz kis narancsnak levét kinyomjuk s azt négy czitrom levével vegyítjük, a czukorra öntjük, hogy felolvadjon; ha nem volna elég édes, még kevés czukrot adunk hozzá; ezen levet mély befőző-medenczébe öntjük, jégre állítjuk, friss tojásnak fehérét beleteszszük, s a habverővel addig verjük, míg az egész tömeg habbá lesz. A levet előbb a jégen igen meghűtjük, s a verés alatt is mindig jégen tartjuk; ha a keverék nem akar összemenni, még kevés tojásfehérét teszünk bele; végre negyedfél dekagramm, előbb megszűrt és kihűtött feloldott vizahólyagot közzé vegyítvén, formába öntjük, jégre állítjuk, míg megfagy. Ugyanezen módon készíthetünk mindenféle habot friss gyümölcsből, pl. málnából, ribizliből, meggyből; a gyümölcsöt kendőn átnyomjuk, a czukrot levével feloldjuk, s ugyanazon módon járunk el.

843. Kocsonya-befőttek levéből oly évszakban, a midőn friss gyümölcs nincs.

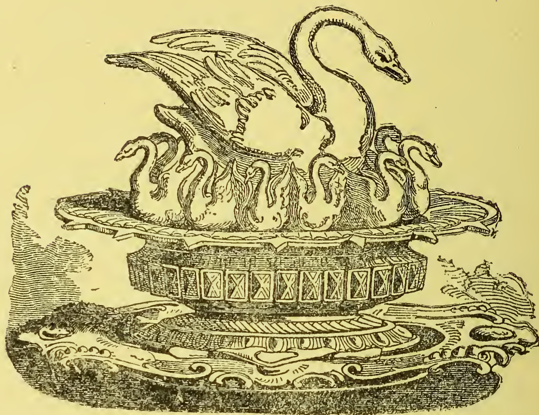
Négy deciliter befőtt lére tizennégy dekagramm czukrot főzünk négy deciliter vízben, s mihelyt a czukor feloldódott, a lébe öntjük, s azzal jól elvegyítjük; aztán három czitromnak levét nyomjuk bele, a feloldott vizahólyagot közibe vegyítjük s úgy bánunk el vele, mint a többi kocsonyával. Ha a befőtt lé sürű, több vizet vehetünk, s a levet, ha a czukor felolvadott, a czukorral befőzött vízbe öntjük, s néhány pillanatig felfőzzük.

844. Holsteini tej.

Tizennégy dekagramm duzzasztott mandolát finomra megtörünk, törés alatt kevés vízzel megnedvesítvén, nehogy olajos legyen. Ezt hét deciliter felforralt jó tejszínbe teszszük, néhány pillanatig együtt főzzük, aztán kendőn átnyomjuk, huszonegy dekagramm czukrot feloldunk benne, öt tojás-fehérének kemény havát hozzáöntjük, széntűzre állítjuk s addig verjük, míg az egész tömeg habbá lett, és színe fényes fehér; vigyázni kell azonban, nehogy főni kezdjen. Ha minden jól elvegyült, fényes és fehér kávé-serlegecskékbe, vagy mély üvegcsészébe töltjük, jégbe állítjuk s megfagyasztjuk. Ha ki akarjuk borítani, két dekagramm feloldott vizahólyagot vegyitünk bele, a formába töltjük s megfagyasztjuk.

HUSZONKETTEDIK OSZTÁLY.

A különféle fagylaltokról.



845. A fagylaltokról általában.

A fagylaltokhoz czinszelencze szükséges, jól reáillő fedéllel, mely ki ne nyiljék, nehogy a jég beleessék, a mi a fagylalt jó ízét elrontaná. Aztán következő módon járunk el: Két órával a fagylalt használata előtt a jeget apró darabokra törjük, egy részét dézsába teszszük, mely mindenütt egyenlő szélességű, s melynek fenekén csap van, hogy a víz lefolyhassék. Aztán pár marok durván tört sót hintünk reá, ezután ismét jeget s így tovább, míg a dézsa tele lesz. Közepén üres tért hagyunk, melybe a szelenczét teszszük, melyben ismét a fagyásra szánt keverék van, erre a szelencze körül annyi apróra tört jeget és sót teszünk, hogy a szelencze bár erősen és egészen be legyen ásva a jégbe, de fedele szabadon maradjon, melynek fogóval kell ellátva lennie, hogy a szelenczét forgatni lehessen. A szelencze forgatásának gyorsan kell történnie, de gyakrabban tekintsünk bele, s azt, a mi az oldalán odarakodik, kis lapáttal fejtsük le, s mindig finoman nyomjuk szét; mert főképen óvakodni kell, nehogy a fagylalt darabos és jeges legyen, miután bár keménynek, de mégis oly finomnak és gyengének kell lennie, mint a vaj; s azt

csak folytonos forgatás, lefejtés és a lapáttal való ismételt elkavarás által lehet elérni. Miután a vizet a jégről a csapon át lebocsátottuk, s a szelencze kinyitása, s az annak beljében az oldalára felrakodott jégnek szétnyomása legalább négyszer megtörtént, a szelenczét ismét bezárjuk, a jeget megsózzuk s az egész szelenczét jéggel befedjük s így egy óráig állani hagyjuk. Mielőtt az asztalra feladnók, a szelenczét forró vízbe mártjuk, jól letöröljük s üvegtálra kiborítjuk. Ha a fagylaltot formába akarjuk adni, a szelenczében addig dolgozzuk, míg kemény tömeggé lett, aztán a már előbb jégbe tett formába bekenjük, erősen befedjük, s felül is jeget teszünk reá.

846. Ananász-fagylalt.

Az ananászt meghámozzuk, s húsából a legszebbet darabokra vagdaljuk s kevés vízzel addig főzzük, míg egészen szörppé lett, aztán szitán átverjük. Negyvenkét dekagramm átvert szörpre ugyanannyi czukrot, négy deciliter vízzel addig főzünk, míg a czukor jól feloldódott, aztán beleöntjük, három czitrom levét belenyomjuk, jól elvegyítjük s úgy bánunk el vele, a mint azt az előbbi szám alatti utasításban elmondtuk.

847. Mandola-fagylalt.

Huszonnyolcz dekagramm édes és néhány keserű mandolát megduzzasztunk, bőrét lehúzzuk, s a mandolákat kevés tejszínnel finoman megtörjük vagy reszeljük. Aztán egy liter tejszínt darab vaniliával s negyvenkét dekagramm czukorral együtt felforralunk, s 12 tojás-sárgával s a mandolával tisztára elkeverjük, és a tűzön vastag tajtékká (créme) habarjuk, melyet finom szitán vagy szőrszöveten átnyomunk. Ha kihűlt, megfagyasztjuk.

848. Czitrom-fagylalt.

Fél kilogramm czukrot tizenhárom deciliter vízzel felforralunk, habját leszedjük, s egy vékonyan lehámozott czitrom héját adjuk hozzá; ha a czukor kihűlt, öt-hat czitrom levét nyomjuk bele, s az egészet megfagyasztjuk.

849. Római puncs.

Fél kilogramm czukrot hét deciliter vízben felforralunk, habját leszedjük, két czitromnak czukron ledörzsölt héját beleadjuk; miután a czukor kihűlt, három czitrom levét nyomjuk bele, s az egészet szitán átszűrjük, aztán keményre megfagyasztjuk, s a szelencze foly-

tonos forgatása között négy deciliter finom arakot, egy palaczk pezsgőt, s négy tojás-fehérének keményre vert havát keverjük bele, ez utóbbit legkönnyebben a habverővel vegyítjük bele. Ezen puncsot is pezsgő poharakba öntjük, s rendesen sült mellé adjuk.

850. Vaj-fagylalt.

Huszonegy dekagramm nagy narancson könnyedén eldörzsölt czukrot, nyolcz tojás-sárgával jól elhabarunk, aztán folytonos habarás közt lassanként hét deciliter forró tejszínt öntünk hozzá, azt parázstűzön addig habarjuk, míg sürűdni kezd, aztán gyorsan más fazékba öntjük, nehogy összemenjen, s abban addig habarjuk, míg kihűl; ekkor szitán megszűrjük, a szelenczébe teszszük s úgy bánunk el vele, mint az előbbivel.

851. Mogyoró-fagylalt.

Huszonnyolcz dekagramm nagy olasz mogyorót a mandolához hasonlóan megduzzasztunk, azt hideg vízben megtisztítjuk, s finom tésztává megtörjük; hét deciliter jó tejszínt felfőzünk, a tört mogyorót leveses fazékba teszszük, a tejszínt lágymelegen reáöntjük, s gyakrabban felkavarván, egy óráig állani hagyjuk. Aztán huszonegy dekagramm tört czukrot adunk hozzá, gyakrabban felkavarjuk, s ha a czukor elolvadt, s a keverék kihült, azt kendőn átnyomjuk, szelenczébe töltjük, s a többi fagylalthoz hasonlóan bánunk el vele.

852. Málna-fagylalt.

A málnát tiszta kendőn átnyomjuk, hét deciliter lében huszonnyolcz dekagr. czukrot feloldunk, ehez még négy czitromnak levét adjuk, mire a keveréket a szelenczébe töltjük, s úgy bánunk el vele, mint a többivel.

853. Csokoládé-fagylalt.

Hét deciliter jó tejszínt hat tábla finom csokoládéval és tizennégy dekagramm czukorral addig főzünk és habarunk, míg a csokoládé egészen feloldódott; aztán kihűtjük, a szelenczébe teszszük, s úgy bánunk el vele, mint a többi fagylaltakkal.

854. Földieper-fagylalt.

Másfél liter jól érett földiepret megtisztítva szitán áttörünk, két czitrom levét belenyomjuk, harmincz dekagramm czukrot pohár

vízzel addig főzünk, míg nehéz cseppeket vet, azt a fennebbivel összevegyítjük, kihűtjük s a szelenczébe teszszük.

855. Fagylaltak befőttek levéből.

Négy deciliter lére tizennégy dekagramm czukor jön, melyet négy deciliter vízzel addig főzünk, míg a czukor feloldódott, ekkor ezt melegen a lébe öntjük, s azzal összevegyítjük, hogy egészen feloldódjék, ezen mennyiségre három czitrom kinyomott leve jön, s úgy bánunk el vele, mint más fagylaltakkal.

856. Sodó-fagylalt.

Huszonnyolcz dekagramm, két narancson eldörzsölt s finomra megtört czukrot, tizenkét tojás-sárgával elhabarunk, aztán négy deciliter jó somlyai bort habarunk el jól vele, széntűzre teszszük, s addig habarjuk, míg sürűdni kezd; akkor porczellán-fazékba öntjük, kihűtjük s a szelenczébe teszszük. Ha a fagylalt kemény tömeggé lett, a jégbe ássuk s egy óránál tovább hagyjuk abban. E közben négy tojásnak fehérét oly kemény hóvá verjük, hogy semmi vizes rész se legyen benne, sőt inkább az egész tömeg kemény gomolylyá váljék. Aztán huszonegy dekagramm megtört, finomra szitált czukrot, valamint kevés vaniliát vegyítünk bele könnyen és gyorsan a főzőkanál lapos oldalával, de nem kavarjuk; ezen tömeget fecskendőbe töltjük, s egy ív papirra szép magas spanyolfánkokat nyomunk, melyeket kis tüllzacskó segélyével finom czukorral behintünk, s kihült kemenczében megsütünk a nélkül, hogy megbarnulnának. Ezeket addig hagyjuk a kemenczében, míg a papírról könnyen és szárazon lefejthetjük. Ekkor a fagylaltat tálra kiborítjuk, s a szélfánkokkal csiga alakjában kirakjuk, a legelső tekervényre a legnagyobbakat veszszük, aztán mindig kisebbet és kisebbet, legfelül pedig a legkisebbet úgy, hogy árticsókához hasonlítson.

857. Pudding-fagylalt á la Nesselrode.

Fél kilogramm tiszta meghámozott gesztenyét féldarabka vaniliával tejben puhára főzünk, s azt szitán áttörjük. Aztán másfél liter tejszínt 12 tojás-sárgával és harminczöt dekagramm czukorral tűz felett tajtékra habarunk, azt szitán áttörjük, huszonnyolcz dekagramm málnageléet adunk hozzá, s az egészet a gesztenye-péppel összevegyítjük. Tizennégy dekagramm tisztított mazsolát, ugyanannyi aprószőlőt és hét dekagramm koczkákra vágott czukros czitromhéjat, kevés fehér borral és czukorral röviden megizzasztunk, s

azt meg hagyjuk hűlni. Miután a gesztenye keverék már keményre megfagyott, négy deciliter habart tejfelt, a mazsolát és a czukros czitromhéjat közibe keverjük, aztán a szelenczét még néhány pillanatig megforgatjuk, s a fagylaltat magas, vagy kupola-idomú formába öntjük, a szelenczét a fedővel bezárjuk és só és jég közé helyezzük, hol mintegy két óráig hagyjuk, s azután a fagylaltat tálra borítjuk. Melléje mártásul czukorral s egy pohárka marasquinnal vegyített elvert tejszínt adunk külön mártás-csészébe.

858. Kávé-fagylalt.

Tizennégy dekagramm pergelt kávét teszünk leveses fazékba, s azon perczben, a mint a kávét beletettük, hét deciliter forró tejszínt öntünk reá, aztán befedjük s fél óráig állani hagyjuk; ekkor csuporba szűrjük, melybe előbb huszonegy dekagramm czukrot nyolcz tojás-sárgával jól elhabartunk, azt széntűzre állítjuk s folytonosan kavarjuk, míg megsürűdik. Aztán más fazékba öntjük, még egy ideig kavarjuk, míg kihült, s úgy bánunk el vele, mint a többi fagylalttal.

859. Gesztenye-fagylalt.

Hetven dekagramm olasz gesztenyét puhára megfőzünk, héját lefejtjük, szitán áttörjük; huszonegy dekagramm czukrot két deciliter vízzel addig főzünk, míg főves közben nagy hólyagokat vet, s megsürűdik. Azután az áttört gesztenyét medenczében a főtt czukorral finoman elhabarjuk. Ekkor három kanál jó rumot adunk hozzá, azt jól elvegyítjük, hogy a keverék igen hideg legyen; végre négy deciliter jó tejszínnek keményre vert habját vegyítjük könnyedén közzé. Ekkor tüstént a szelenczébe öntjük, s apróra tört, jól megsózott jégbe állítjuk. Forgatni nem szabad, hanem állni hagyjuk míg megfagy. A fagyás alatt néha köröskörül leszúrjuk a szelenczére fagyott keveréket, s azt a még folyékony részszel elegyítjük, míg az egész tömeg megfagyott. Aztán kiborítjuk, fonott czukoroszlopokkal körültekerjük, s közibe bemártott gesztenyéket teszünk.

860. Nyers czukor-fagylalt.

Huszonnyolcz dekagramm czukrot fél pohár vízzel addíg főzünk, míg nyers czukorrá lesz, azaz, ha kőre teszszük, vágni lehet s kissé sárgás, de nem keserű; aztán egy liter forró tejszínt öntünk rá, s azt a nyers czukorral addig főzzük, míg a czukor a tejszínben teljesen felolvadt, aztán kihűtjük s a szelenczébe öntjük.

861. Kajszinbaraczk-fagylalt.

40—45 nagy érett kajszinbaraczkot meghámozván, széthasítunk, magvát kiveszszük s nagy leveses tálba teszszük. Fél kilogramm czukrot hét deciliter vízzel addig főzünk, míg az feloldódott, aztán forróan a kajszinbaraczkra öntjük, befedjük s 24 óráig állani hagyjuk. Ekkor szitán átszűrjük, nem pedig átnyomjuk, három czitrom levét vegyítjük bele, s úgy bánunk el vele, mint a többivel

862. Muskotályszőlő-fagylalt.

A muskotályszőlőt letépjük és kinyomjuk, hét deciliter lére negyvenkét dekagramm czukrot pohár vízzel addig főzünk, míg nehéz cseppeket vet, ekkor ezt a lére öntjük; négy czitrom levét adjuk hozzá, s a szelenczébe öntve megfagyasztjuk.

863. Czitrom-fagylalt, (más módon).

Két czitromon tizennégy dekagramm czukrot gyengén eldörzsölünk, a sárga czukrot csészébe teszszük, tizenkét czitrom levét reányomjuk, huszonnyolcz dekagramm czukrot négy decziliter vízzel addig főzünk, míg nehéz cseppeket vet, a czukrot kihűtjük, a levet összevegyítjük vele, s a szelenczébe teszszük.

864. Maraszkin fagylalt.

Huszonegy dekagramm czukrot négy decziliter vízben jól megfőzvén, arra egy palaczk, körülbelül négy deciliter maraszkint öntünk, aztán hat czitrom levét nyomjuk bele, különben úgy bánunk el vele, mint a többi fagylaltokkal. Miután a szeszes fagylaltnemek mind nehezen fagynak meg, az ilyen fagylaltokkal igen gyorsan kell bánni, s a jeget a szelencze körül különösen erősen meg kell sózni.

865. Papine-fagylalt.

Tizennégy dekagr. duzzasztott mandolát, s ugyanannyi nagy mogyorót finom tésztává törünk. Azon évszakban, a melyben a dió friss, ennek héját lehúzzuk, s ebből is jó maroknyit vegyítünk bele; ha mind finoman meg van törve, egy liter jól felfőzött tejszínt nem forróan ugyan, de mégis melegen reá öntünk, a diót ezzel jól elhabarjuk, kendőn átnyomjuk, negyvenkét dekagramm czukrot oldunk fel benne, kihűtjük, s úgy bánunk vele mint a többivel.

866. Oszibaraczk-fagylalt.

Egészen érett, igen leves őszi baraczkokat meghámozva gerezdekre vágunk, azokat mély csészében czukorral jól behintjük, fél kávés csésze tokaji bort ráöntvén, 3—4 óráig állani hagyjuk, és szitán áttörjük. Ötvenhat dekagramm áttört baraczkra negyvenkét dekagramm czukrot egy liter vizzel addig főzünk, míg nagy cseppeket vet, aztán ezt aláöntjük, négy czitrom levét belenyomjuk, kevés alkörmöslevet oldunk fel benne, hogy halványvörös legyen, aztán a szelenczébe öntjük.

867. Narancsfagylalt.

Tizennégy dekagramm czukrot két narancson könnyen eldörzsölünk, nehogy keserű legyen; aztán tíz narancsnak és három czitromnak levét kinyomjuk, a fennebbi czukrot négy deciliter vizzel főzzük, s ha felolvadt, a narancslébe öntjük, jól elvegyítjük, s egészen kihűtve a szelenczébe öntjük.

868. Ribizli-fagylalt.

A ribizlit kendőn átnyomjuk, hét decilíter ribizli-lére fél kilogramm czukrot három deciliter vízben feléig elfőzünk, aztán a lébe öntjük, két czitrom levét vegyítjük bele, s a szelenczébe teszszük.

869. Rizs-fagylalt.

Ötvenhat dekagramm tisztán megmosott rizst hét deciliter tejszínben darab vaniliával, melyet apró darabokra vágunk, addig főzünk, míg a rizs megpuhult, aztán azt finoman áttörjük, medenczében huszonegy dekagramm finomra tört czukorral habosra elverjük, négy deciliter tejszínt hozzávegyítvén, a szelenczébe öntjük; jól megsózott jégbe ássuk, s ott hagyjuk, míg megfagy. Fagyás közben kétszer szurkáljuk le köröskörül a szelenczéről a nélkül, hogy kavarnók. Ha kiborítottuk, a fagylalt alsó részét két sor spanyol-fánkkal rakjuk ki, midőn koszorúhoz hasonló.

870. Punes-fagylalt.

Evőkanálnyi rizst fazékban egy liter vízzel főzünk, azt jól lehabozzuk, és ha a rizs kihasadozott, a tűztől elveszszük. Aztán több czitromot nyomunk ki, egy pohár czitromlére négy pohár tört czukrot, fél pohár rumot, négy pohár rizsvizet mérünk, mindezt leveses tálba teszszük, de azért gyakrabban felkavarjuk, míg a czukor felolvadott, s az egész kihűlt; aztán a többi fagylaltok módjára

bánunk el vele. A rizsviz helyébe könnyű hollandi-, vagy kukoriczathéát is vehetünk.

871. Jeges puncs.

Felényi narancs- és valamivel több czitromlevet nyomunk ki, egy pohár lére négy pohár rizsvíz, ugyanannyi tört czukor, fél pohár rum jön, mindezt jól összevegyítjük s megfagyasztjuk. Ha félig megfagyott, nyolcz tojásfehérének kemény havát vegyítjük egymás után könnyedén a fagylaltba, s azt jól feldolgozzuk vele; a mellett a fagylaltat mindig forgatni s feldolgozni kell, míg az egész keverék kemény habbá nem lesz. Mielőtt asztalra feladnók, az üvegcsészét, melybe kiborítjuk, jégbe kell behűteni, mivel könnyen szétfoly.

872. Tejfeles fagylalt.

Vékony gyermekpépet készítünk, azt jól megczukrozzuk, kevés tört vaniliát adunk hozzá, lapos pléhet széntűzre teszünk, azt megmelegítjük, vajjal bekenjük, a pépből keveset reáteszünk, s azt késsel szétkenjük rajta, pillanatig rajta hagyjuk, míg odatapad, aztán a késsel lekenjük, csak ív papir vastagságnyit hagyunk rajta, még pedig addig, míg barnulni kezd, aztán gyorsan elvágjuk s mint apró ostyákat összehajtjuk; a mit már nem lehet összehajtani, azt lefejtjük s darabkákban hagyjuk, amazokat pedig tovább sütjük, mig jókora ostyadarab van már készen. Ekkor jó tejszínből vékony pépet készítünk, azt erősen megczukrozzuk, s jó részt tört vaniliát adunk hozzá, kihűtjük, a szelenczébe teszszük, melyben folytonos kavarás és feldolgozás mellett kemény tömeggé fagyasztjuk. Ha már fagyni kezd, az ostyadarabokat teszszük a szelenczébe s azokat a fagylalttal jól eldolgozzuk. Ha már egészen kemény, még egy óráig a jégben marad, aztán kiborítjuk, s a kis ostyákkal kirakjuk.

873. Birsalma-fagylalt.

Négy nagy érett, vékony szeletekre vágott meghámozott birsalmát negyvenkét dekagramm czukorral, s hét deciliter friss vízzel a befőző medenczében addig főzünk, míg a birsalma egészen megpuhult, mire kihűtjük azt, s tiszta, de nem sürű asztalkendőn áttörjük; aztán két czitrom levével vegyítjük, s egészen kihűtjük. Most a szelenczébe öntjük, s a többi fagylaltak módjára bánunk el vele. Ugyanezen keverékből csináljuk a kocsonyát is, csakhogy ehhez negyedfél dekagramm feloldott vizahólyagot veszünk, s mint minden kocsonyát, ugy ezt is asztalkendőn és itatós papiron átcsepegtetjük.

874. Fagylalt hálóköntösben.

Vanilia-fagylaltot készitünk s azt keményre megfagyasztjuk, másik szelenczében pedig málna-, meggy-, vagy ribizli-fagylaltot, ezeket hasonlóképen megfagyasztjuk; azon szelenczének, melyben a vaniliás fagylalt van, csak félig kell töltve lennie. Ha kemény tömeggé fagyott, a szelencze belső részére többször felkenjük, a fagylaltot mindig a szelencze közepéből veszszük úgy, hogy közepén mély űr marad, de melynek nem szabad a fenékig terjednie, az egész szelencze pedig újjvastagságban legyen bevonva. Aztán jégbe hűtött edénybe a vanilia-fagylaltból három nagy kanálnyit kiveszünk, az űrt a leves fagylalttal hirtelen betöltjük, kanállal erősen és simán bekenjük, s felül a kivett fagylalttal ismét befedjük. Ekkor bezárjuk a szelenczét, a jeget frissen megsózzuk, s abban a szelenczét negyedóráig gyorsan forgatjuk, a vizet jól leszűrjük, a szelenczét jéggel befedjük, s addig, míg az asztalra feladnók, ott hagyjuk, aztán hirtelen kiborítván, szeletekre vágjuk s tüstént feladjuk.

875. Tutti frutti mandolatejből.

Erős mandolatejet készítünk, a mihez hét deciliter vízre negyvenkét dekagramm mandolát, köztük néhány keserűt veszünk. Ezeket megduzzasztva s jó fél óráig hideg vízben hagyva, finom tésztává törjük, hét deciliter vizzel elhabarjuk, félórára félreteszszük, aztán kendőn átnyomjuk, ismét megtörjük, a mandolatejet ismét reáöntjük, átnyomjuk s huszonnyolcz dekagramm tört czukrot oldunk fel benne. Aztán tizennégy dekagramm birsalmasajtot, ugyanannyi czukorba befőzött zöld szilvát, ugyanannyi befőzött meggyet, s hét dekagramm zöld diót koczkákra vágunk. A mandolatejet medenczébe öntjük, s más fagylaltak módjára bánunk el vele; ha már félig megfagyott, a befőtt gyümölcsöt vegyítjük közé s teljesen megfagyasztjuk.

876. Vanilia-fagylalt.

Huszonegy dekagramm czukrot másfél gramm tört vaniliával és nyolcz tojássárgával fazékban jól elhabarunk, erre hét deciliter felfőtt tejszínt öntünk, azt elhabarjuk, széntűzre állítjuk, s folytonosan kavarjuk, míg sürűdni kezd. Ekkor gyorsan elveszszük a tűzről, más fazékba öntjük, s még egy ideig kavarjuk, nehogy összemenjen; ha kihűlt, finom szitán áttörjük, a fagylaló szelenczébe öntjük, s úgy bánunk el vele, mint a többi fagylalttal.

877. Habos vanilia-fagylalt.

Hét deciliter tejszínből olyan fagylaltot készítünk, mint az előbbeni, s ha ez kihűlt, hét deciliter jó tejszínből kemény habot verünk, azt finomra tört czukorral és vaniliával gyorsan elvegyítjük, s az egészet a kihűlt tömeggel összekavarjuk, a szelenczébe töltjük s jégre állítjuk, hol igen hamar megfagy, ha nem forgatjuk is. De ha gyorsan és erősen akarjuk megfagyasztani, negyedóráig forgatjuk.

878. Meggy-fagylalt.

A meggyet tisztára megmossuk, mozsárban megtörjük, kendőn átnyomjuk; hét deciliter meggylére negyvenkét dekagramm czukrot két deciliter vízben addig főzünk, míg a czukor egészen feloldódott, aztán a meggylébe három czitrom levét belenyomjuk, jól elvegyítjük, s mint a többi fagylalttal bánunk el vele. Ha tejszínnel akarjuk vegyíteni, hét deciliter lére négy deciliter jó tejszínt veszünk, abban tizennégy dekagramm czukrot olvasztunk fel, s azt a meggylével elvegyítjük, különben úgy bánunk el vele, mint a többi fagylalttal, csakhogy ha tejszín jön hozzá, a czitromlé elmarad.

Épen igy készítjük a földieper-fagylaltat tejszínnel. Hét deciliter áttört földiepert, melyben negyvenkét dekagramm czukrot olvasztunk fel, négy deciliter tejszínnel jól elvegyítünk, azt a szelenczébe teszszük, s úgy bánunk el vele, mint a többi fagylalttal.

879. Tutti-frutti fagylalt.

Egy narancsnak és czitromnak héját czukron eldörzsöljük, azonban nem igen mélyre. Aztán két narancsnak és két czitromnak levét kinyomjuk, fél kilogramm czukrot négy deciliter vízben addig főzünk, míg a czukor jól feloldódott, aztán azt a lé közé öntjük, az eldörzsölt czukrot hasonlóképen feloldjuk a lében, s jól összevegyítjük vele; aztán befőtt diót, valamint más fajta zöld gyümölcsöt, pl. zöld mandolát, ringlottot, birsalmasajtot stb. adunk hozzá, mindezen gyümölcsökből egyenlő részt veszünk, azokat apró koczkákra vágjuk, aztán a többi fagylalt módjára bánunk el vele. Ha már sürűdni kezd, a vagdalt gyümölcsöt és azoknak levét teszszük bele, s ezt a fagylalttal jól eldolgozzuk; minél több gyümölcsöt teszünk bele, annál jobb.

880. Függelék a fagylalthoz.

A spanyol szélfánkot igen czélszerűen használhatjuk a fagylaltak diszítésére, ha azokat a következő módon készítjük: Az első-

ket nevezetesen ezüstforintos nagyságban, a másodikat koronás, aztán kétfilléres, s a legutolsókat s a legtöbbet egy filléres nagyságban, ezeket szép fehérre, keményre megsütjük. A fagylaltat vigyázva kiboritjuk, az első és alsó sort a legnagyobb fánkokból rakjuk a fagylalthoz, aztán következnek a kisebbek és végre a legkisebbek s így tovább, míg a végére jutottunk, hol a fagylalt szabadon és láthatóan marad, a másik része pedig ananászhoz hasonlit, mely különösen gyümölcsfagylaltoknál jó hatást tesz. Vagy csupán három újj széles koszorút is csinálhatunk spanyol széltésztából, melyet a papírra rajzolt koszorúra a fecskendővel erős tekervényekben kinyomunk, szép fehérre, ropogósra sütünk, s a fagylaltat vele körülfoglaljuk.

Parfait-k, tejszínfagylaltok.

881. Parfaitról általában.

A fagylaltot a parfaittól az különbözteti meg, hogy a parfait, igazi nevén tejszínfagylalt, mindenkor sürű édes tejszínnel készül. Ennek készítéséhez bezárható forma szükséges lecsavarható fedéllel, mely forma egy nagy edényben a jég közé oly mélyen helyezendő el, hogy az teljesen jégben álljon. A parfait formát szokták ugyan tiszta ételolajjal is kikenni, de ez kerülhető, elégséges az, ha, mielőtt a parfait anyagot a formába töltjük, azt vizzel öntjük tele, — s ezen vizet csak a parfait anyag beletöltése előtt ürítjük ki. Egy szóval a parfait formának az anyag betöltésekor száraznak lenni nem szabad. Azon edénybe, melybe a formát elássuk, erősen sózott, jól apróra tördelt jeget kell tenni. A megtöltés után papírral befödött parfait mintára a fedél reá csavarandó, s a fagyasztás 4—5 óráig kell hogy tartson, a parfait természete szerint. Tálalás előtt a parfait-forma jó meleg vizben mártatik meg, hogy a késsel vágható keménységig megfagyasztott parfait épen legyen kiborítható.

882. Vanilia-parfait.

Egy rúd finom vaniliát apróra vágunk, egy és hat tized liter jó édes tejszínnel nyolcz perczig főzzük, aztán kihagyjuk hűlni. Ez alatt tizennyolcz tojás-sárgát harminczöt dekagramm finoman tört czukorral negyedóráig kavarunk, s a vaniliás tejszínt lassankint hozzá öntjük, és széntűz felett egészen habverővel addig verjük, míg a tojás keményedni, vagy a keverék forrni kezd. Ekkor leveszszük a tűzről, selyem szitán átszürjük, s aztán addig kavarjuk, míg

egészen kihűl, s ekkor megtöltjük vele a formát, s addig fagyasztjuk, míg a fagyott vaj keménységét nyeri, — kisebb asztalhoz a fenti mennyiségek arányosan használandók.

883. Csokoládé-parfait.

Huszonnyolcz dekagramm vaniliás csokoládét háromtized liter forró tejben, széntűz felett felolvasztunk, s lassan habarjuk, aztán egy és egytized liter felforralt és forró édes tejszínt öntünk hozzá, s ezt összesen egy egész negyedóráig lassan főzzük, aztán kihűtjük. Ez alatt huszonnyolcz dekagramm tört czukrot teszünk egy lábasba, s azt tizenkét tojás-sárgájával habosra verjük, s ebbe a kihűlt csokoládét lassankint bele öntjük, s gyenge széntűz felett folyvást kavarjuk, de vigyázunk, hogy fel ne forrjon. Ekkor finom szőr, vagy selyem szitán átszűrjük egy porczellántálba, s addig kavarjuk, míg teljesen kihűl, ekkor a fagyasztó formába öntjük, s egész darabban vagy külön adagokban fagylaltos tányérokon tálaljuk.

884. Kávé-parfait.

Ehhez negyvenkét dekagramm legfinomabb mokka-kávét világos barnára pörkölünk, s mindjárt a pörkölőből egy és négytized liter erősen forró édes tejszínbe öntjük, s jól befedve kihagyjuk hűlni. Ez alatt negyvenkét dekagramm finom tört czukrot tizenhat tojás-sárgával jól elhabarunk, az átszűrt kávétejszínt lassanként beleöntjük, megszűrjük, s habverővel ismét addig verjük, míg kihűl; ekkor a formában vajpuhára fagyasztjuk.

885. Tejszínfagylalt (parfait) narancs vagy czitrom illattal.
(Narancs- vagy czitrom-parfait.)

Egy narancsnak, vagy egy nagyobb czitromnak héjját lehámozzuk, s a narancs és czitrom fehér belét a sárgahéjról egészen letisztítjuk, hogy azon semmi fehér héj ne maradjon. A narancs vagy a czitrom héját most egy és négytized liter erős forrásban levő édes tejszínbe teszszük, s az edényt befedve féreteszszük, hogy kihűljön. — A készítés további módja ugyanaz, mint az előző tejszinfagylaltoknál.

886. Mogyoró-parfait.

Huszonegy dekagramm mogyoró belet tejben finoman eldörzsölünk, aztán lábasba öntjük és egy és négytized forró édes tejszínt öntünk hozzá s forrásig keverjük, s aztán hűlni hagyjuk. Tizenhat

tojás-sárgát, negyvenkét dekagramm porczukorral jól elhabarunk, a tejszínt egy szagtalan asztalkendőn átnyomjuk, a tojáshoz öntjük, és gyenge széntűzön habverővel addig keverjük, míg a felforráshoz közel van, de forrni nem szabad, aztán átszűrve addig kavarjuk, míg kihűl, s ekkor a fagyasztóba öntjük.

887. Mandola-parfait.

Épen úgy készül mint a mogyoró parfait.

888. Thea-parfait.

Egy és négytized liter forrásban levő édes tejszínbe három és fél dekagramm zamatos theát teszünk, jól befedjük és kihűtjük. Aztán jön mint fentebb az eljárás a negyvenkét dekagramm czukorporral és tizenhat tojás-sárgával stb.

889. Narancs-parfait.

Ehhez öt dekagramm megpörkölt narancsvirág jön az egy és négytized dekagramm forró tejszínbe, egyébként a már előzőkben ismeretes eljárás követendő, — megjegyeztetvén, hogy a midőn a tejszint a tojás-sárgába lassan beleöntjük, igen óvatosan kell kavarni, nehogy a tömeg összemenjen.

890. Eper. 891. Málna. 892. Ribiszke. 893. Meggy. 894. Gesztenye. 895. Ananász-parfait.

Minden gyümölcs parfait-k az előbbi receptek szerint készülnek, — csupán annyit kell megjegyezni, hogy a gyümölcsből készült tejszínfagylaltoknak sokkal több időre van szükségük, míg kellő keményre fagynak. A parfait-t lehet igen díszes alakú akár nagyobb, akár csak egyes adagokat tartalmazó formákban fagyasztani, s a nagyobb kabinetdarabok sokat nyernek, ha azokat csinosan diszítjük.

HUSZONHARMADIK OSZTÁLY.

Kocsonykák, Fagyalékok (Gelée).

896. Általános tudnivalók a zselékről.

Mielőtt a többnyire néhány gyümölcs, mint ribizke, málna áfonya, birsalma, alma, körte stb. kipréselt és czukorral vegyített nedvéből készített, s általánosabban a franczia gelée (olvasd: zselé)

néven nevezetes fagyalékok és kocsonykák tüzetes leirásához fognánk, szükségesnek tartjuk, a kocsonya-anyagot illetőleg, néhány megjegyzést előrebocsátani. A legjobb, habár legdrágább kocsonyaanyagot a vizahólyag képezi, minthogy semmi mellékíze nincs és szűrni sem szükséges. Azt késsel apró darabokra szeldeljük, rézserpenyőben felforraljuk, körülbelül négy deciliter vizet veszünk hat dekagramm vizahólyaghoz; e mellett azonban vigyáznunk kell, nehogy igen átfőjjön, mert különben elveszíti összetartósságának egy részét. Miután 1—1$^1/_2$ óráig csendesen forrott, szitán vagy meleg vízben megmosott asztalkendőn átszűrjük, s az alantabbi utasítások szerint használjuk. Még tisztábbá lesz a vizahólyag, ha egy czitrom levét s darabka czukrot adunk bele, s a képződő habot kanállal vigyázva leveszszük. Egy literes formára az időjárás szerint öt-hét dekagramm vizahólyagot számítunk, egy forma-kocsonyához pedig 2—3$^1/_2$ dekagrammot. A jó vizahólyagnak fehérnek, átlátszónak s minden íznélkülinek kell lennie.

A vizahólyagon kivül friss disznóbőrkék is jó tartványt adnak, melyet következőképen készítünk: Egy kilogramm egészen friss disznóbőrkéről minden zsírt lefejtünk, azt réz-serpenyőben sok vízzel felforraljuk, s ha már egyszer felforrt, szűrőre öntjük, még egyszer tisztán megmossuk a bőrkéket, s annyi vízzel, hogy busásan el legyenek födve, ismét a tűzre teszszük. Ha már tisztán le vannak habozva, 4—5 óra hosszat csendesen főni hagyjuk, aztán a levet, mely talán felényire befőtt, finom szitán átszűrjük s ki hagyjuk hűlni. Ekkor a zsírt pléhkanállal szorgosan lekavarjuk, a kocsonyát forró vízzel gyorsan leöntjük, miáltal minden zsíros részecskéit elveszíti; miután ez megtörtént, a tűz mellett lassan megolvasztjuk, a nélkül, hogy meleg legyen. Azután 3—4 egész tojást vagy hat tojásfehérét három czitrom levével, s kevés vízzel vagy fehér borral együtt réz-serpenyőben és habverővel jól elkavarunk, s az olvasztott kocsonyát folytonos verés közt beleöntjük, a serpenyőt tűzre teszszük, s az egészet addig verjük, míg forrni kezd. Ekkor a serpenyőt a tűz mellé helyezzük, födőjével befödjük, melyre azonban izzó parázst teszünk. Ha a tojás félóra mulva már egészen megaludt, a tartványanyagot kendőn átszűrjük, melyet felfordított szék lábaihoz kötöztünk, s mely alá cserép- vagy porczellánedényt helyeztünk; ezt addig ismételjük, míg a tartvány egészen tisztán jön át a kendőn. Ezen munkánál különösen arra kell ügyelni, hogy az meleg és léghuzamtól ment helyen történjék, nehogy a tartvány megsűrűsödjék, mielőtt még keresztülszűrődött. Ha ez azonban mégis megtörténnék, akkor a tartványt ujonnan megmelegítjük, s ismét az a közben me-

leg vízben kimosott kendőbe öntjük. Ha a tartvány egészen átszűrődött, akkor a tűz mellett mintegy másfél literig lassan behagyjuk főni, mi három liter fagyalék elkészítésére elégséges. A kocsonyánál nem szükséges a tartványt átszűrni, hanem csak befőzni és zsírját leszedve hűlni kell hagyni; egy formára mintegy négy dekagrammot számítunk. Hogy a tartványt hosszabb ideig eltehessük, lapos medenczékbe vagy tálakba öntjük azt kisújjvastagságnyira, s kihűlvén, apró darabokra vágjuk, melyeket tűvel madzagra fűzünk s a levegőn megszárítunk. Az ilykép megszárított tartványnak vízzel kell hosszabb ideig meleg helyen állnia, hogy feloldódjék. A kocsonyát, melyet szintén fagyalékanyagul használunk, meg kell mosni, aztán hideg vízzel a tűzre tenni, s többszöri kavarás közt feloldani. Ámbár száraz állapotban átlátszónak tetszik, mégis, ha geléehez veszszük, miután vízzel feloldottuk és meghigítottuk, czitromlével és tojással meg kell szűrni, mint a bőrketartványt. Egy formára tíz dekagramm kocsonyát számíthatunk, minthogy a szűrésnél sok tartványt elvész. Tejkocsonyához (créme) nem szükséges megszűrni, s mintegy négy-öt dekagrammot számítunk egy formára, de olyan tejkocsonyához, melyet tejszínből készítünk, nem szabad melegen hozzávegyíteni, mert a tejszín könnyen megtúrósodhatnék.

Friss borjúlábakból gelée-készítéshez alkalmas tartványt nyerünk, mely azonban nehezen szűrhető és nem igen összetartó. Másfél liter geléehez négy-öt borjúlábat veszünk, azokat szétvágjuk, a csontokat kiszedvén, megtisztítjuk, megmossuk, s ötödfél liter vízben négy-öt óráig főni hagyjuk. A levet szitán átszűrjük, aztán hét deciliterig befőzzük, s ha már meghűlt s megkeményedett, leszedjük róla a zsírt, és a bőrketartvány módjára két czitrom levével, két egész tojással vagy négy tojásfehérével megszűrjük.

Egy eddig még ritkán használt kocsonya-anyagot ráspolt szarvas-agancsból nyerünk, melyet következő módon készítünk: Fél kilogramm ráspolt szarvas-agancsot enyhe tűz mellett negyedfél liter vízben öt óra hosszat főzünk, az átszűrt levet hét deciliterig be hagyjuk főni, zsírját leszedjük, és ha már meghült, három egész tojással vagy öt tojás-fehérével, két czitrom levével és kevés fehér borral megszűrjük, mint a bőrketartványt. Azután a kocsonyát felényire be hagyjuk főni, és azt másfél liter gelée készítésére használjuk.

897. A geléekről (mondd zselé).

A gelée sikerüléséhez főfeltétel a kocsonya-anyag czélszerű hozzávegyítése, mit azonban csak körülbelül lehet megszabni, mint-

hogy a nyert tartvány nem mindig egyformán összetartó. Ugyanazért okvetlen szükséges, hogy a geléetömegből, mielőtt azt a formába öntenők, keveset kisebb formában jégen megfagyaszszunk, hogy meggyőződjünk, vajjon kemény lesz-e. Helyesen cselekszünk, ha a próba előtt nem vegyítjük az egész tartványt a geléetömegbe, nehogy, ha annak felettébb nagy összetartó ereje lenne, a gelée igen keménynyé legyen. Minthogy megtörténik, hogy a bor, különösen a rajnai, ha igen meg van kénezve, a geléet zavarossá teszi, azért előbb a czukrot kell a tartványnyal és czitromlével összevegyíteni, azután keveset csészébe adni s kevés bort beleönteni. Ha a tömeg zavaros és kék lesz, a bort nem használhatjuk.

A czitrom- vagy narancslé megszűrésére itatóspapirost csipegetünk apró darabokra, azután hideg vízbe mártjuk, kinyomjuk és nemezzacskóba vagy itatóspapirossal kibélelt üvegtölcsérbe teszszük, és a kinyomott levet reáöntjük s átcsepegtetjük rajta. Az átszűrődött nedvet addig öntjük ismét az itatóspapirosra, míg egészen átlátszó tisztává lesz.

898. Gelée fehér borból.

Másfél liter nagyságú formához negyvenkét-ötvenhat dekagramm czukor, egy palaczk fehér bor, négy czitrom, hat dekagramm vizahólyag, vagy a bevezetésben meghatározott mennyiségű disznóbőrkékből, kocsonyaanyagból, szarvasagancsból vagy borjúlábakból készült tartvány szükséges. Az apró darabokra vágott czukorra négy deciliter vizet öntünk, s ha már feloldódott, azt felforraljuk, aztán a czitromok levét nyomjuk bele, s még rövid ideig a tűz mellett forrni hagyjuk, de a habot a lehető legtisztábban le kell róla meríteni.*) Ha már kihült, porczellán- vagy agyagedényben összevegyítjük a már csak langyos tartványnyal, és egy czitromnak vékonyan lehámozott héját és a fehér bort vegyítjük közibe, ez utóbbit azonban igen vigyázva. Fél óráig befödve állni hagyjuk, azután meleg vízben kimosott asztalkendőn átszűrjük és, — keménységéről próba által meggyőződvén (l. föllebb), — a formába öntjük és jégen vagy hideg vízben megfagyasztjuk. Tálaláskor a formát pár pillanatig meleg vízbe tartjuk, aztán letöröljük, és a geléet tálra borítjuk.

899. Gelée madeirai vaniliával.

Ehhez 42—56 dekagramm czukor, egy rudacska vanilia, négy czitrom leve, fél palaczk madeirai bor, fél palaczk fehér bor és hat

*) Más mód szerint a darabokra vágott czukorra hét deciliter vizet öntünk, azt egészen felolvasztjuk és kendőn átszűrjük.

dekagramm vizahólyag szükséges. Ha a czukor felolvadt, azt vaniliával felfőzzük, és félóráig befödve a tűz mellett fonódni hagyjuk. Ha kihűlt, a langymeleg tartványnyal, a megszűrt czitromlével, a madeirai és fehér borral összevegyítjük, az egész tömeget asztalkendőn átszűrjük és a próba megcsinálása után a formába öntjük, és megfagyasztjuk.

900. Gelée pezsgőből.

Ehhez negyvenkét dekagramm czukor, egy palaczk pezsgő, négy czitrom leve, hat dekagramm vizahólyag, vagy e helyett megfelelő mennyiségű tartvány kocsonyaanyagból, disznóbőrkékből stb. szükséges. A kihűlt czukrot a langymeleg tartványnyal, megszűrt czitromlével és pezsgővel összevegyítjük és asztalkendőn átszűrjük. Miután a gelée keménységéről próba által meggyőződtünk, az anyag negyedrészét porczellánedénybe adjuk s ezt a jégre teszszük, a geléet pedig a habverővel addig verjük, míg fehérré és habossá lesz és sűrűdni kezd, aztán a formát negyedrészig megtöltjük vele, és miután az elvert tömeg csaknem egészen megfagyott, a többi megszűrt geléet ráöntjük, és az egészet a jégen tökéletesen megfagyasztjuk. Ha a pezsgő gyöngyözését akarjuk utánozni, a czukrot czitromlével, tartványnyal és a pezsgő negyedrészével összevegyítjük, és e vegyüléket addig kavarjuk a jégen, míg sűrűdni kezd, aztán a többi pezsgőt kanállal lassanként közibe öntjük, és a geléet, melyben tajtékgyöngyök képződtek, a formába töltjük, és a jégen megfagyasztjuk.

901. Gelée likőrből.

Ezt vagy borral, vagy a nélkül csináljuk. Az első esetben a 897. sz. a. leirt geléetömeghez, melyhez csak fél palaczk bort veszünk, a hiányzó bor helyett ugyanannyi likőrt adunk; a második esetben pedig semmi bort sem veszünk, hanem helyette ugyanannyi vizet és fél palaczk likőrt. Legkedveltebb likőrök a következők: marasquin, cseresznyevíz, créme de noyaux, parfait d'amour, vanilia és curaçao. Ha az első hármat veszszük, a gelée fehér marad, ha pedig a három utóbbit használjuk, a geléet alkörmössel vagy cochenille-vel megfestjük.

902. Gelée narancsból.

Ehez 8—12 narancs, fél kilogramm czukor, két czitrom, háromnegyed palaczk fehér bor és hat dekagramm vizahólyag szükséges. Az apró darabokra vágott czukrot csészébe teszszük; egy narancs

finoman lehámozott héját adjuk hozzá, és az egészet befödve állani hagyjuk, míg a czukor felolvadt. E közben a narancsok és czitromok levét kinyomjuk, és együtt a már fönnebb leírt módon megszűrjük. Ekkor a megszűrt nedvet a langymeleg tartványnyal együtt a bor és a czukor közé vegyítjük, a geléet alkörmössel vagy cochenille-vel pirosra festjük, asztalkendőn átszűrjük, a próba után a formába öntjük és megfagyasztjuk. A gelée szegélyezésére a narancshéjakat kivájjuk, s a benső fehér oldalt jól lekavarjuk. Aztán a narancsgeléeből még mielőtt megfőztük volna, keveset elverünk, hogy fehér és habos legyen, ezzel a narancshéjakat megtöltjük, s miután megfagyasztottuk, negyedrészekre vágjuk, és a geléet velük körülszegélyezzük. A narancsokat negyedekre is szeldelhetjük, mint a kompóthoz, héját lehámozzuk, a magvakat kiveszszük, aztán czukorral marinirozzuk. Ennek megtörténte után kevés narancsgeléet öntünk a formába, azt megfagyasztjuk, egy réteg narancsszeletet rakunk reá, s ismét geléetömeget, ha ez megkeményedett, narancsszeleteket s így tovább, míg a formát egészen megtöltöttük.

903. Gelée földieperből.

Ehhez fél kilogramm czukor, negyedfél liter erdei vagy kerti eper, hat dekagramm vizahólyag és fél palaczk fehér bor vagy pezsgő szükséges. Miután a czukrot három deciliter vízben felfőztük, a megmosott epret beleadjuk, aztán azt porczelláncsészében befödve néhány óráig állni hagyjuk. Ekkor a czukrot asztalkendőn átszűrjük és langymeleg tartványnyal, borral és 2 czitrom megszűrt levével összevegyítjük, és a geléet szép kertieperrel, melyeket megmostunk s czukorral mariniroztunk, a fentebbi számban leírt mód szerint rétegenként a formába adjuk. Télen eper helyett becsinált eperszörpöt vehetünk, azonban kevesebb czukrot veszünk hozzá, minthogy a szörp úgy is czukorral van befőzve.

904. Gelée őszi baraczkból.

Ehhez tíz baraczk, ötvenhat dekagramm czukor, hat dekagramm vizahólyag vagy megtisztított tartvány, és fél palaczk fehér bor szükséges. A czukrot négy deciliter vízben felfőzzük, aztán a lehámozott és kettévágott baraczkokat, valamint ezek levont magvát is beleteszszük és meghagyjuk főni, miközben a habot leszedjük, aztán befödve a czukorban hagyjuk, míg kihűlt. Később szitára rakjuk, a czukrot kendőn átszűrjük, a langymeleg tartványnyal,

három czitrom megszűrt levével és a borral összevegyítjük, és a geléet a baraczkokkal a fentebbi mód szerint rétegenként a formába adjuk.

905. Gelée sárga baraczkból.

Ehhez 12 sárga baraczk, ötvenhat dekagramm czukor, hat dekagramm vizahólyag, három czitrom leve, és fél palaczk fehér bor szükséges. Azután a fentebbi mód szerint bánunk el.

906. Gelée almával.

Ezen geléehez 12 kormosnemű alma, 56 dekagramm czukor, három czitrom leve, hat dekagramm vizahólyag, és egy palaczk fehér bor szükséges. Az almákat meghámozzuk, és tizennégy dekagramm czukorral, egy czitrom héjával s kevés borral vagy vízzel megfőzzük, mint a kompótnál, csakhogy az almák szét ne hulljanak. A megmaradt czukorból, a czitromléből, langymeleg tartványból és fehér borból geléet készítünk s ezt a rétegekként a 901. sz. alatti mód szerint az almával a formába teszszük. Közibe becsinált s jól lecsepegtetett gyümölcsöt rakhatunk.

907. Pain (mondd: pängh) eperből.

A pain és gelée közt csak az a különbség, hogy előbbinél a használandó gyümölcspépet áttörjük, míg az utóbbinál csak a gyümölcs levét használjuk. Azt is sima hengerformába töltjük, melyet jégen tartottunk, hogy jó hideg legyen, aztán pár kanálnyi jól megszűrt s kissé megkeményedett borgeléet adunk hozzá, s a formát ide s tova forgatjuk, míg minden oldala geléeréteggel be van vonva. Ekkor a formát ismét a jégbe teszszük, s tetszés szerint nyers vagy becsinált gyümölcscsel felczifrázzuk, és aztán a hideggé kavart paintömeget reátöltjük. Az eperpaint a következő módon készítjük: 56 dekagramm finom szitán áttört friss kerti vagy erdei epret, negyvenkét dekagramm czukorral, melyet két deciliter vízben nem igen vastag szörppé főztünk, hat dekagr. vizahólyaggal, vagy ennek megfelelő mennyiségű tartványnyal összevegyítünk, ehhez egy-két czitrom levét hozzáadjuk, és az egész tömeget porczellánedényben addig kavarjuk a jégen, míg vastag kezd lenni. Végre a tömeget formába töltjük, melyet előbb a fentebbi módon geléevel vontunk be, s néhány kiválóan szép kerti eperrel kiraktunk, és megfagyasztjuk. A próba ennél is szükséges. Ha a gelée ezen összeállítás szerint netán igen kemény volna, úgy kevés vizet önthetünk hozzá.

HUSZONNEGYEDIK OSZTÁLY.

A conservek, kocsonyázott sürűk és marmeládok.

908. Ibolya conserv.

Fél kilogramm czukrot pohár vízzel addig főzünk, — fövés közben a habját leszedve, — míg fonódik, aztán azt a tűztől elveszszük, s ha félig kihült, az ibolyát teszszük bele, melyet következő módon készítünk: Tíz dekagramm minden zöldjétől megtisztított ibolyalevelet mozsárban finomra összetörünk, a levét kinyomjuk s a czukorba öntjük, s új fakanállal a lehető leggyorsabban elkavarjuk. A tömeget fehér, kettős papírból készített tokba töltjük, s ha kihült, a conservet a tokról finom késsel lefejtjük, késsel rúd- vagy négyszögalakú bemetszések szerint eltördeljük. A conserveknél megjegyzendő, hogy azokat addig kell dörzsölni, míg a főtt czukor könnyű gyermekpép keménységű és sűrűségű; aztán bármely gyümölcs kinyomott levéből négy kanálnyit vegyítünk bele.

909. Kocsonyázott sürűlé ribizliből.

Fél kilogramm czukorra ugyanannyi letépett ribizlit veszünk; a czukrot két deciliter vízzel addig főzzük, míg fonódik, s fővés közben nagy hólyagokat vet; előbb a ribizlit tisztán megmossuk, metéltszűrőre teszszük, hogy a víz lefolyjék róla s megszáradjon. Ha már a czukor jó, a ribizlit beleteszszük, szétrázzuk, kétszer-háromszor felfőzzük, aztán leveses tál felett álló tiszta szitára öntjük, s lassan átfolyni hagyjuk a nélkül, hogy átnyomnók; az ezen czélra szánt poharakba töltjük, a hol aztán kocsonyává lesz. Ugyanezen módon lehet málnából is készíteni.

910. Kocsonyázott sürűlé bőralmából.

Az almákat meghámozva, darabokra vágva megfőzzük, csak annyi vizet öntvén reájok, a mennyi a megfőzéshez szükséges; ha már elfőttek, ritka kendőn átnyomjuk azokat. A czukrot addig főzzük, míg fonódik és fövés közben nagy hólyagokat vet, aztán az átszűrt almalevet a czukorba teszszük, néhány perczig felfőzzük, aztán kihűtjük, s mint a fentebbieket poharakba töltjük. Fél kilogr. czukorra ugyanannyi almalé szükséges.

911. Kocsonyázott sürülé leánysomból.

A leánysomot, szárát leszedve, lábasba teszszük, s kissé több vizet öntünk reá, mint a mennyi arra szükséges, hogy megfőjjön. Főzzük hirtelen tűznél, hogy színöket megtartsák, aztán szitán áttörjük. A czukrot ehhez addig főzzük, míg fonódik s nehéz cseppeket vet. A czukorból és gyümölcsből egyenlő mennyiséget veszünk; ha a gyümölcsöt a czukorba teszszük, csak néhányszor szabad azt még felfőzni, aztán a tűztől elveszszük s ha kihűlt, poharakba töltjük.

912. Földieper-marmelád.

Szép, érett erdei földiepret megszemelve, szitán áttörünk. Fél kilogramm földieperre ugyanannyi czukor kell, melyet két deciliter vízben addig főzünk, míg fonódik; ekkor az áttört földiepret teszszük bele s mindig kavarjuk, míg néhányszor felforrott. Itt különösen megjegyzendő, hogy tovább nem szabad főnie, mivel különben szép színét elveszíti s rossz ízt kap, azután kihűtvén, poharakba töltjük.

913. Aranybőralma-marmelád.

Az almákat vízben addig főzzük, míg megpuhúlnak, de szét nem hullnak; aztán hideg vízbe teszszük, ha kihűltek, bőrüket lehúzzuk s szitán áttörjük; most sárgaréz-medenczében enyhe széntűzre állítjuk, s mindig kavarjuk, míg sűrű lesz. A czukrot, mint a többi gyümölcshöz főzzük és tisztázzuk meg; az almát akkor teszszük bele, ha nehéz cseppeket kezd vetni, azt a czukorral jól elhabarjuk s addig főzzük, míg azon csepp, melyet próbául a tányérra bocsátunk, nem folyik szét, hanem megáll; ha a czukor jól megfőtt, kis félóra elegendő, ekkor kihűtvén, poharakba töltjük. Fél kilogr. czukorba hatvanöt dekagramm alma-velőt vehetünk.

914. Kajszinbaraczk-marmelád.

Fél kilogramm czukrot pohár vízzel addig főzünk, jól megtisztítván, míg fonódik; aztán jó leves kajszinbaraczkokat meghámozván és szitán áttörvén, ezeket a tisztított és kihűlt czukorba teszszük, és széntűzön kis óráig főzzük. Próbául tányérra cseppentjük és ha nem folyik szét, hanem gyorsan megkocsonyásodik, akkor jó. Aztán kihűtvén, mint a többit poharakba töltjük. Fél kilogramm czukorra ugyanannyi szörp kell. A meghámozott baraczkokat egé-

szen apró darabokra vághatjuk, s így szitán át sem törve beletehetjük a czukorba; a többire nézve úgy bánunk el vele, mint a fentebbivel; töltelékes tésztához ezen utóbbi még jobb.

915. Őszibaraczk-marmelád.

Az őszibaraczkokat forró vízbe teszszük, néhányszor felforraljuk, bőrüket lehúzzuk, magvukat kiveszszük, szitán áttörjük, s a czukrot úgy főzzük meg, mint a többi gyümölcsökhöz. Fél kilogramm czukorra ugyanannyi őszi baraczk kell. A szitán áttört baraczkokat a tisztított czukorba teszszük, jól elvegyítjük vele, s lassan addig főzzük, míg a tányérra próbául tett csepp állva marad.

916. Birsalma-marmelád.

Szép nagy, érett birsalmákat megsütvén, vagy vízben puhára főzvén, finom szitán áttörünk, s a czukrot, melyet hideg vízbe mártunk, addig főzzük, míg fonódik. Fél kilogramm czukorra ugyanannyi birsalmavelő kell, ezt félóráig főzzük, aztán kihűtjük és pohárba töltjük.

917. Birsalma-sajt.

Hét nagy, érett birsalmát főzünk vagy sütünk meg, míg megpuhulnak; vigyázni kell, nehogy felrepedjenek, mert akkor vizenyősek lesznek. Ha megpuhultak, tálon kissé kihűtjük azokat; azután héjukat ezüstkanállal lehúzzuk, mivel a késtől megfeketednének, és szitán áttörjük. Fél kilogramm birsalmára ugyanannyi czukor kell; ezt pohár vízzel addig főzzük, míg fonódik, aztán az áttört birsalmát beleteszszük, a czukorral jól elhabarjuk, s enyhe széntűzön addig főzzük, míg a szörp az ezüstkanáltól elválik, melylyel folytonosan keverni kell, hogy oda ne égjen; ekkor még melegen kávéstálczákra teszszük, kanállal szépen elegyengetjük, s öt-hat napig a tálczán hagyjuk. Aztán tiszta tányérra kiborítjuk, hat-nyolcz napig állni hagyjuk, mindennap megfordítjuk, hogy minden oldalról megszáradjon. Minél tovább áll, annál jobb.

918. Birsalma-sonka.

Egy sonka mennyisége másfél kilogramm birsalma-velőből és ugyanannyi finom czukorból áll; ez utóbbit sárgaréz-medenczében négy deciliter vízzel addig főzzük, míg nehéz cseppeket vet. Aztán 18—20 áttört birsalmát a főtt czukorba teszünk s azt folytonos kavarás közt addig főzzük, míg kissé kocsonyásodni kezd; ezt több-

ször meg kell kisérteni, nehogy a birsalma sokáig fővén, fehér színét elveszítse. Ha a próbát kiállja, annyit teszünk belőle a bádogsonkaformába, a mennyi a kövérség képzésére elég; azt ezüst kanállal hirtelen egyformán elkenjük s kissé kihűtjük; e közben a többi keverékbe annyi alkörmöslevet öntünk, a mennyi a hússzín megadására szükséges; a veres birsalmasajtot vigyázva a fehérre teszszük, de a kettőnek nem szabad összevegyűlnie; így három-négy napig meleg szobában állni hagyjuk; megpróbáljuk, ki lehetne-e borítani, ha még nem lehetne, még két-három napig hagyjuk állani, s tiszta deszkára, melyet irópapirral borítottunk be, kiborítjuk s száraz helyen tartjuk. Ha a papiros néhány nap mulva nedves volna, szárazzal váltjuk fel. Ezen sonka igen jó csemege, miután vékony szeletekre vágottan, szép külszíne van, s ha a birsalma tiszta és folt nélkül való, természetes hússonkához tökéletesen hasonlít.

919. Ananász czukorban.

Fél kilogramm gyümölcsre ugyanannyi finoman megtört és megszitált czukor szükséges. Az ehhez szükséges befőző üvegeknek tisztáknak és szárazaknak kell lenniök, az üveg fenekére jó késfoknyira czukrot hintünk, az ananászt meghámozzuk, s késfokvastag szeletekre vágjuk, az első réteg czukorra egy réteg ananász jön, ezt ismét tört czukorral fedjük be, erre ismét ananászt teszünk, s így tovább, míg mind beraktuk. Felül czukorral sürűn befedjük, s marhahólyaggal, mely alá tiszta papirt teszünk, jól bekötjük, s olyan helyre állítjuk, mely jól ki van téve a napnak, a hol addig hagyjuk, míg a czukor teljesen feloldódott, s a leve áttetsző tiszta lett. Ekkor hűvös száraz helyre állítjuk.

HUSZONÖTÖDIK OSZTÁLY.

A befőzött s berakott gyümölcsökről.



920. Vegyes befőtt.

Édes, leveses fekete cseresznyéből fél kilogrammot kifejtünk, hasonlóan fél kilogramm meggyet. Fél kilogramm czukrot pohár vízzel megfőzünk, s azt mindaddig lehabozzuk, míg a czukor egészen tiszta; aztán a cseresznyét és meggyet beleteszszük s egy óráig főzzük, végre még fél kilogramm málnát teszünk hozzá, s ezt a többi gyümölcscsel addig főzzük, míg a tányérra próbául cseppentett már nem folyik szét, hanem ott megmarad; ekkor a tűztől elveszszük, és

az ezen czélra szánt poharakba töltjük, melyeknek szárazaknak és már előbb megmelegítetteknek kell lenniök, nehogy szétrepedjenek, s ha betöltöttük, huszonnégy óráig kell az üveget nyitva hagyni, aztán pedig itatós papirral bekötni.

921. Birsalmaszeletet befőzni.

Nagy, egészen érett, meghámozott birsalmát négy, ha pedig nagyobb, hat részre osztunk; csutkáját levágjuk, befőző medenczében a birsalmával egyenlő súlyú czukrot négy deciliter vízzel addig főzünk, míg az feloldódott; a birsalmaszeleteket beleteszszük, s többször megforgatván, addig főzzük, míg teljesen megpuhultak, de szét nem hullanak; aztán kiveszszük, a levét tovább főzzük, míg sürűdni kezd. Most a tűzről leveszszük, a szeleteket ismét beleteszszük, s a medenczét oly erősen megrázzuk, hogy a benne levő lé mindent elönt, aztán kissé meghűtjük, s melegen tiszta befőttes üvegbe töltjük, mire huszonnégy óráig állni hagyjuk. Megjegyzendő, miszerint a birsalmaszeleteknek azon idő alatt, míg a czukor feloldódik, meleg vízben kell feküdniök, hogy szép fehér színben maradjanak. A lének a berakás után a szeleteket egészen be kell fednie. Ha a lé a teljes kihűlés után nem volna elég sűrű, azt lassan leszűrjük, ismét felfőzzük, s langymelegen öntjük a szeletekre.

922. Csipkebogyót befőzni.

A csipkebogyót kiszemeljük, ha már egészen megértek, de még meg nem puhultak, középen kettévágjuk, s a durva részét a késsel tisztán leszedjük, aztán új csuporba teszszük, melynek már előbb ki kell főzetnie. Most annyi vizet öntünk reá, hogy oda ne égjen, s enyhe tűznél folytonos kavarás közt addig főzzük, míg a víz egészen elfőtt s a hecsepecs megpuhult, mire finom szitán áttörjük. Ötvenhat dekagramm czukorra hetven dekagramm csipkebogyót veszünk, a czukrot két deciliter vízzel addig főzzük, míg fonódik, aztán a csipkebogyót belekavarjuk, s folytonos kavarás közt tíz perczig főzzük, akkor forrón az üvegekbe töltjük.

923. Málnát befőzni.

Fél kilogramm szép, nagy érett málnára ugyanannyi czukor szükséges, mit pohár vízzel parázstűzön addig főzünk, míg a próbánál kocsonyaforma lesz, aztán elveszszük a tűztől és kihűtjük. Most a málnát reáteszszük, s lángtűznél a nélkül, hogy megérintenők vagy felráznók, pár perczig hirtelen felfőzzük, hogy a gyümölcs egészben

maradjon. Ha öntést vagy tölteléket akarunk ezekből készíteni, a málnát szitán áttörjük, s úgy bánunk el vele, mint a fentebbivel.

924. Fekete cseresznyét befőzni.

Legjobb fajta fekete, leveses, érett cseresznyének magvát úgy fejtjük ki, hogy leve el ne veszszen, fél kilogramm czukrot három deciliter vízzel főzünk, azt elhabozzuk, s ha egészen tiszta, egy kilogramm kifejtett cseresznyét veszünk annak levével együtt, aztán addig főzzük, míg a próbacseppek helyben maradnak; aztán kihűtjük, s mint a többi befőttet üvegekbe töltjük. Kevés tört vaniliát is vehetünk hozzá.

925. Zöld mandolát befőzni.

A mandolát azon időben főzzük be, midőn a magva még puha; fél kilogramm czukorra ugyanannyi mandolát veszünk, azt kendővel megtisztítjuk, hogy a durvás rész lejőjjön róla; aztán egy rész fehér eczetben és két rész vízben addig főzzük, míg gombostűvel könnyen át lehet szúrni, aztán szitára teszszük, hogy megszáradjanak. A czukrot pohár vízzel fonódásig főzzük, majd a mandolát kis negyedóráig főzzük benne, s ezüst kanállal minden oldalra megforgatjuk, hogy a czukrot jól beszívják. Aztán kiveszszük, s a szörpöt még kis ideig főzzük, a mandolát üvegekbe teszszük, a szörpöt kissé kihűtjük, a mandolára öntjük, az üvegeket nyitva hagyjuk, a szörpöt négy napig minden huszonnégy órában felfőzzük, s az ötödik napon, ha a befőtt egészen kihűlt, bekötjük az üvegeket.

926. Kajszinbaraczkot befőzni.

Jól megért kajszinbaraczkokat hámozunk meg, miután a magvát kivettük, szitán áttörjük, azokat ötvenhat dekagramm czukorral pohár vízzel főzzük, a főzés alatt a habot folytonosan leszedjük róla, hogy egészen megtisztuljon, s ha nehéz cseppeket kezd vetni, a szörpöt teszszük bele, ötvenhat dekagramm czukorra hetven dekagramm szörpöt gyorsan tovább főzünk, mindig jól felkavarjuk, nehogy odaégjen; ha a befőttből a próbacsepp a tányéron szét nem folyik, hanem megmarad, akkor már eleget főtt; aztán elveszszük a tűzről s az üvegekbe töltjük.

927. Kajszinbaraczkot befőzni más módon.

Legjobb fajta jól érett kajszinbaraczkot meghámozunk, szitán áttörünk, fél kilogramm kajszinbaraczkot ugyanannyi finomra meg-

tört czukorral sárgaréz befőző-medenczében gyorsan fél óráig főzünk, aztán a tűztől elveszszük, a lehető legforróbban az üvegekbe töltjük. Ezen befőtt különösen jó olyan süteményekhez, melyeket már sülve töltünk meg, valamint a farsangi fánkhoz is; igen szép külszine s tökéletes tiszta íze is van.

928. Egész baraczkot befőzni.

A baraczknak nem szabad egész érettnek lennie, hanem keménynek és sárgásnak; fél kilogramm czukorra ugyanannyi baraczkot veszünk, a czukrot pohár vízzel főzzük, letisztítjuk, s addig főzzük, míg nehéz cseppeket vet, de nem fonódik, a baraczkokat megmossuk, kendővel leszárítjuk, közepén kettévágjuk, czukorba teszszük, minden oldalon háromszor főzzük fel, nehogy megpuhuljanak, s bőrük szépen egészen megmaradjon; aztán ezüst-kanállal kiveszszük, kihűtjük, s ráöntjük; az üveg nyitva marad. Huszonnégy óra mulva a szörpöt leszűrjük, ismét felfőzzük, s kissé melegebben a gyümölcsre öntjük és ezt három napon át ismételjük; negyedik napon a szörpöt ismét megfőzzük, míg megsűrűdik, kihűtjük, s ráöntjük, az ötödik napon bekötjük az üveget.

929. Egész baraczkot más módon befőzni.

Legjobb fajta szép sárga, még nem egészen érett kajszinbaraczkokat meghámozunk, előbb tiszta edénybe hideg vizet készítvén, melybe tiszta vásznon keresztül annyi oltott meszet nyomunk, hogy a víz tejszínt kapjon, a meghámozott baraczkokat kétfelé vágva s magját kivévén, a meszetes vízbe dobjuk, hogy meg ne feketedjenek. Míg a hámozás tart, tiszta edényben 7—10 liter vizet forralunk fel 10—12 dekagramm fehér timsóval, s ebben a meghámozott és a meszetes vízből kivett, s még kétszer, háromszor tiszta vízben megmosott baraczkokat folytonos kavarás közt 3—4 perczig főzzük a nélkül, hogy megpuhulnának; még keményen szedjük ki és szitára teszszük, hogy a víz jól lefusson, ezután asztalra terített tiszta abroszra rakjuk. Ha ez megtörtént, másfél kilogramm gyümölcsre egy kilogramm czukrot veszünk, s ezt három pohár vízzel addig főzzük, míg nehéz cseppeket vet. Ekkor a baraczkokat szép rendben porczellán-edénybe rakjuk, s a felforralt és kihűtött czukrot reájok öntjük, s így huszonnégy óráig állni hagyjuk. Ez idő után a czukrot leöntve, ismét felforraljuk, míg megsűrűdik, s áthűtve megint a baraczkokra öntjük, ujonnan huszonnégy óráig állni hagyjuk. Harmadnapra a baraczkokat üvegekbe rakjuk, a rajtuk volt levet különféle márta-

lékokra használhatjuk. Ismét egy kilogramm czukrot forralunk három pohár vízzel másfél kilogramm gyümölcsre, míg nehéz cseppeket vet, azt kihűtjük, s az üvegekbe rakott baraczkokra öntjük; ekkor az üvegeket jól bekötjük, s 2—3 perczig pároljuk.

930. Zöld olaszdiót befőzni.

Félérett diókat veszünk, melyeket igen könnyen át lehet vágni; aztán tollkéssel minden dióba néhányszor beszúrunk, a diókat tüstént friss kútvízbe teszszük, s mindennap néhányszor változtatjuk a friss vizet, s abban a durva íztől addig tisztítjuk, míg a víz tisztán marad. Aztán a diókat a vízben addig főzzük, a meddig a lágytojást szoktuk főzni, ugyanannyi czukrot veszünk hozzá, mint a dió, s egészen megtisztítjuk. A diókat néhány hasított szegfűszeggel s elhasogatott fahéjjal tüstént a czukorba teszszük, s abban addig főzzük, míg teljesen megpuhultak; a habot leszedjük róla, s aztán a diókat kiveszszük; a szörpöt még kissé elfőzzük, e közben a diókat berakjuk az üvegbe, s ha a szörp kissé meghült, ráöntjük azt, s keresztbe is forgácsokat teszünk reá, hogy a szörp mindig a gyümölcs felett legyen, végre papirral bekötjük, melyet tűvel átlikgatunk.

931. Ringlót-szilvát befőzni.

A ringlótot két rész vízben s egy rész eczetben átfőzzük, de csak néhány forrást engedünk neki, nehogy a bőre felrepedjen, s a szára kihulljon; aztán friss vízbe teszszük, fél kilogramm czukorra huszonöt dekagramm gyümölcs jön; a czukrot pohár vízzel főzzük, megtisztítjuk s addig főzzük, míg nehéz cseppeket vet, a ringlótot szitára teszszük, hogy jól leszűrődjenek, aztán a czukorba, s ezzel egy perczre felfőzzük s elveszszük a tűzről, reáöntjük, s huszonnégy óráig nyitva hagyjuk, ezen idő után a szörpöt róla jól leszűrjük és ismét felfőzzük, kihűtjük, a gyümölcsre reáöntjük; ezen eljárást három napon át ismételjük; a ringlótnak nem szabad egészen érettnek lennie, s ezért julius hó végén a legjobbak és legalkalmasabbak.

932. Ribizlit befőzni.

Szép érett ribizlit a kocsányjáról letépünk. Fél kilogramm czukrot pohár vízzel addig főzünk, míg nagy hólyagokat vet; aztán ugyanannyi letépett ribizlit veszünk s úgy bánunk el vele, mint a málnával.

Épen így lehet a ribizlit egész fürtökben befőzni, a czukrot mint a föntebbihez főzzük és tisztítjuk meg; fél kilogramm czukorra ugyanannyi fürtös ribizlit veszünk, a legszebbeket választjuk ki, öt-hatszor felfőzzük, aztán a habkanállal szitára vigyázva kiveszszük, az átfolyt levet a medenczébe teszszük a többihez, s még addig főzzük, míg sűrű lesz, aztán elveszszük a tűzről, a ribizlit vigyázva beleteszszük s kissé kihűtjük, mielőtt egészen kihűlt, az üvegekbe töltjük s úgy kötjük be, mint a többi befőttes üvegeket.

933. Somot befőzni.

Fél kilogramm czukrot két deciliter vízzel addig főzünk, míg nehéz cseppeket vet, a főzés alatt a habot leszedjük róla. Fél kilogramm érett somot megmosva, forró vízzel leforrázva, jól leszűrünk, azt a fővő czukorba teszszük, nem sokat kavarjuk, nehogy a magtól elváljanak. Ha egy negyed óráig főttek, a habkanállal kiszedjük, a levét még addig főzzük, míg sürű lesz; aztán a tűztől elveszszük, a somot ismét beleteszszük, s a betöltésnél úgy bánunk el vele, mint a megelőzővel.

934. Egész spanyol-meggyet befőzni.

Fél kilogramm czukrot pohár vízzel főzünk, fövés közben a habját leszedjük, hogy egészen tiszta legyen, s addig főzzük, míg nehéz cseppeket vet, aztán fél kilogramm legszebb fajta spanyol-meggyet, szárának felét lenyírva, teszünk bele, kanállal azt nem keverjük fel, hanem a medenczét rázzuk fel többször, hogy a czukorral jól összevegyüljön, s így negyedóráig főzzük; aztán a meggyet habkanállal kiszedjük, s a levét még negyedóráig főzzük, ha a tűztől elveszszük, a meggyet ismét beleteszszük, s a betöltésnél úgy bánunk el vele, mint a többi befőttel.

935. Spanyol-meggyet eczettel befőzni, a mi különösen betegeknek jó s csemegéül is használható.

Fél kilogramm czukrot három deciliter vízzel főzünk, jól megtisztítjuk s addig főzzük, míg nehéz cseppeket vet. Fél kilogramm czukorra ugyanannyi meggyet veszünk, a szárát igen szépen apróra lenyírjuk, a czukorba teszszük, s körülbelül negyedóráig főzzük; vigyázni kell, hogy szépen egészben maradjanak; aztán a habkanállal kiszedjük, a levét pedig tovább főzzük, kávés csésze jó fehér eczetet öntünk reá s addig főzzük, míg a szörp sűrűs lesz. Ha a meggy kihűlt, azt az üvegbe beleteszszük, a szörpöt hidegen reá-

öntjük s huszonnégy óráig nyitva hagyjuk, s úgy kötjük be, mint a többi befőttet.

836. Szilvát eczetbe befőzni.

Másfél liter fehér boreczetet egy kilogramm és 80 dekagramm czukorral, hat dekagramm fahéjjal, s két gramm szegfűszeggel (a két utóbbit is durván törjük meg) szörppé főzzük, azt megszűrjük, s a visszamaradt fűszert papiron megszárítjuk; ha ezen szörp kihűlt, ötödfél kilogramm igen érett szép szilvát, melyeket tűvel könnyedén átszúrunk, a befőttes üvegbe beleteszünk, a hideg szörpöt ráöntjük s 10 napig nyitva hagyjuk; a 11-ik napon a szilvát kiveszszük, s a szörpöt ismét sűrűre elfőzzük, aztán a szilvát végre beleteszszük s csak igen kevéssé főzzük el vele, aztán vigyázva üvegbe teszszük, s a tíz nap alatt megszárított fűszert rétegenkint ismét belehintjük, s a szörpöt reáöntjük. Aztán a következő napon bekötjük s hűvös helyen tartjuk. Ezen szilváknak mind jóságához, mind szépségéhez igen sokkal járul az, ha száraz időben szakítjuk le a fáról, és szinét, a mennyire csak lehetséges, megtartjuk.

Levek.

837. Málna-, ribizli-, vagy meggy-levet készíteni kocsonyához és fagylalthoz.

A málnát, ribizlit vagy meggyet tiszta kendőn áttörjük, s ezen levet itatós-papirtölcséren megszűrjük, hogy szép tiszta legyen, ennek hideg helyen kell történnie, nehogy a lé forrásba menjen. Aztán a levet megmérjük, fél kilogramm lére ugyanannyi tört czukrot veszünk, a czukrot a lével együtt tiszta fehér leveses tálba teszszük, ezüst kanállal addig kavarjuk, míg a czukor teljesen felolvadt; aztán a levet száraz üvegbe töltjük, de ezt csak a nyakáig töltjük meg, aztán gyorsan erősen bedugjuk, beszurkoljuk, s hűvös helyen tartjuk. Ha a levet meggyből készítjük, azt mozsárban törjük meg, hogy a mag íze is érezhető legyen, a levét kendőn átnyomjuk, megszűrjük s a fentebbi módon bánunk el vele.

838. Málna- vagy ribizli-levet befőzni.

Ezen gyümölcsök levét kendőn átnyomjuk, aztán itatós-papirostölcséren megszűrjük. Fél kilogramm tiszta lére ugyanannyi czukrot négy deciliter vízzel főzünk, azt jól megtisztítjuk s addig főzzük, míg

fonódik, s fövés közben nagy hólyagokat vet; aztán a levet beleteszszük, enyhe széntűzön jó negyedóráig főzzük, s szorgalmatosan megtisztítjuk a habtól. Próbául tányérra néhány cseppet cseppentünk belőle, s ha már nem folyik szét, akkor a lé már eléggé főtt. Ezen lének nem szabad tovább főnie, mivel különben íze és színe veszítene; akkor kihűtjük, az üvegekbe töltjük, s hűvös helyre teszszük el.

939. Málnalevet eczettel befőzni betegek számára.

Szemelt málnát megmosunk, tiszta edénybe teszünk; másfél liter málnára négy deciliter jó boreczetet öntünk, s azt néhány óráig állani hagyjuk; azután kendőn átnyomjuk és megszűrjük; ötvenhat dekagramm tiszta lére hetven dekagramm czukrot, négy deciliter vízzel addig főzünk, míg a czukor fonódik s nagy hólyagokat vet, aztán a levet hozzáöntjük, úgy főzzük meg s bánunk el vele, mint az előbbivel.

940. Birsalma-levet befőzni, mely fagylaltokhoz, kocsonyákhoz és kompótokhoz alkalmas.

Szép érett birsalmát meghámozunk, a csutkáját kivágjuk, a birsalmákat nagy mozsárban megtörjük, kendőn átnyomjuk, és egy óráig állani hagyjuk, hogy a vastagja leülepedjék, aztán a levét megszűrjük s úgy főzzük be, mint más leveket; fél kilogramm tiszta lére ugyanannyi czukor jön.

941. Meggy-levet befőzni.

A meggyet megtörjük, levét kinyomjuk, megszűrjük, fél kilogramm lére ugyanannyi czukrot veszünk, különben éppen úgy bánunk el vele, mint a 936. sz. a. leírva van.

Berakott gyümölcsök.

942. Sárga dinnye befőzése.*)

Végy egy szépen kifejlett s jól érett sárga dinnyét (egyedül a a „Presco de Paris“ ajánlható), hámozd meg és szeld el szeletekre, a

*) Ezen remek befőzési mód a kecskeméti híres gazdasszonyok tulajdona, kiknek egyik legkitünőbb tagja, nagyságos dr. *Szeless Józsefné* urasszony volt oly kegyes ezen kiváló csemege reczeptjét szakácskönyvem részére átengedni, mely szíves jóságáért a magam és közönségem nevében meleg köszönetemet nyilvánítom. *Zemplényi Szabó Antónia.*

belét rajta hagyva egészen. Szurkáld meg a héját jól tűvel és tedd jó sűrű meszes vízbe, s hagyd benne öt óra hosszáig. Ekkor mosd ki igen jól több vízben, és főzd jó erős eczetes vízben mindaddig, míg a dinnyék merevségöket elveszítik és hajlékonyakká lesznek. Ezután több hideg vízben ismét mosd ki; ajánlható éjszakára is bő hideg vízben hagyni. Másnap egy abroszra ki kell rakni, hogy a dinnyében lévő víz kiszivárogjon, s a dinnye megszikkadjon. Ekkor tedd szitára, kénezd meg, mitől szép világos marad. Készíts ekkorra jó sűrű szirupot, öntsd tálba s hadd kihűlni; a dinnyéket pedig főzd ritka sirupban egy kevés ideig, melybe narancshéjat is tégy, s öntsd hozzá utoljára a ritka czukrot is. Pár nap forrald rá a levét, és pedig mindaddig, míg a szeletek áttetszővé lesznek. Ekkor tedd üvegbe, tégy reá egy kevés salicilt, kösd le jó erősen s végül párold ki.

943. Görög dinnye befőzése.

Ugyanezen mód szerint kell a görög dinnyét is befőzni, természetesen jó vastag héjút, s igen vörös bélűt. A görög dinnyének két végét szoktuk levágni két újjnyi szélességben, a belét egészen rajta hagyva. A héját meg kell szurkálni, s a befőzésnél egyebekben egészen úgy járni el, mint azt a sárga dinnyénél elmondottuk.

944. Nyomott körték.

Ehhez a pergament-körték a legjobbak, ezeket meghámozzuk, csutkáját kivágjuk, de a szára rajta marad, a körtéket czukros vízben puhára főzzük, aztán egyiket a másik után kiveszszük, leszűrjük, papirossal befedett bádogra teszszük, jól kihűlt kemenczében megszárítjuk, s két fatányér között hoszszában szélesre nyomjuk, aztán még jobban megszárítjuk, s még vékonyabbra nyomjuk. Igy teszünk vele háromszor, négyszer, míg egészen laposak, s csak késfokvastagságúak lesznek s jól megszáradtak. Ekkor katulyába rakjuk, mindig finomra tört czukrot teszünk közé, a katulyát telerakjuk, s a további használatig száraz helyen tartjuk.

945. Aszalt körték.

Ehhez az érett, nagy torzsátlan körte a legjobb; ezeket tiszta fazékban addig főzzük, míg megpuhultnak látszanak; aztán leszűrjük és meghámozzuk. A héját e közben tálra teszszük, a körtét pedig soronként berakjuk a sajtóba és sajtoljuk. A sajtót tiszta dézsára borítjuk, hogy a lé abba belefolyjék. Ha a körte negyedóráig így a présben volt s már több lé nem jön belőle, még erősebben sajtoljuk,

s még negyedóráig hagyjuk állani; aztán kiveszszük s az aszaló deszkára teszszük, a kemenczébe állítjuk, nehány óráig benne hagyjuk, míg színök szép veresbarnás lesz, aztán a körték kinyomott levét és héját darab czukorral addig főzzük, míg sűrűs szörppé lesz; aztán a körtéket abba jól belemártjuk, ismét a kemenczébe teszszük, hogy megszáradjanak, aztán ismét a szörpbe mártjuk, ezen eljárást kétszer-háromszor ismételjük, s utoljára jól megszárítjuk, s ha kihűltek, katulyába rakjuk, s száraz helyre teszszük.

946. Cseresznye pálinkában.

Negyed deciliter friss, kinyomott málnalevet hét deciliter pálinkával jól elvegyítünk, ebben nyolczvannégy dekagramm czukrot teljesen feloldunk, s az üvegbe töltjük; aztán nagyszemű fekete, leveses cseresznyéből, melynek szárát letépjük, annyit teszünk az üvegbe, hogy a pálinka még két ujjnyira legyen a cseresznye felett; ekkor az üveget bekötjük s hűvös helyre teszszük.

947. Nyomott Perfikati vagy birsalma-kompót.

Birsalma-marmeládot készítünk, ebből, ha azt jó erősen befőztük és kihűtöttük, olasz diónagyságú golyókat csinálunk, ezeket finom czukorral behintett papiron egész laposra nyomjuk, és száraz helyen a levegőn megszárítjuk, a nyújtóval mindennap vékonyabbra nyújtjuk, czukorral behintjük, míg ostyavékony lesz; ekkor a további használatig katulyába teszszük el.

948. Aszalt őszibaraczk.

Nagy, érett őszibaraczkot meghámozva, széthasítva az aszaló deszkán meleg kemenczébe adunk. Miután jól megszáradtak és szép világosbarnák, kiveszszük azokat, s egy szeletet szélesen ujjunkkal a másikra nyomunk; ha mindenikkel így tettünk, minden baraczkot fonott czukorba mártunk, ismét az aszaló deszkára teszszük azokat, s két órára a kemenczébe állítjuk; ekkor még egyszer czukorba mártjuk s még egyszer megszárítjuk.

949. Őszibaraczk-sajt.

Ehhez úgynevezett birsalma-őszibaraczkot választunk, melyeknek jól éretteknek kell lenniök; ezeket meghámozzuk és felhasítjuk; ha eléggé megpuhultak, szitán áttörjük, de ha igen kemények, még néhány perczig főzzük. Fél kilogramm baraczkra ugyanannyi czuk-

rot a befőző-medenczében két deciliter vízzel addig főzünk, míg fonódik s fővés közben nagy hólyagokat vet; aztán a baraczkot, melynek levét jól leszivárogtattuk, belekavarjuk, széntűzön folytonos kavarás közt jól befőzzük, aztán kihűtjük. Ekkor kis, fél tojásnagyságú golyókat készítünk, azokat czukorral sűrűn behintett fehér papirra teszszük, finom czukorral behintjük, és száraz, meleg helyen több napig állani hagyjuk; aztán szélesre nyomjuk, czukorral ismét behintjük, és ha megszáradtak, naponként vékonyabbra nyújtjuk ki, czukorral ismételve mindig behintjük, míg a levek ostyanagyságúak. Ha ilyen finom és száraz, katulyába teszszük, czukorral behintjük, s a használatig száraz helyre teszszük el.

950. Birsalmaszeleteket becsinálni.

Egy kilogramm jól érett birsalmát meghámozunk, azokat négy vagy hat részre osztjuk, a magvát és köves részét kivágjuk belőle; e közben három deciliter vizet, ugyanannyi boreczetet, fél kilogramm czukrot sárgaréz-medenczében a tűzre állítunk, egyszersmind a birsalmát is beleteszszük, hogy azok fehéren maradjanak; de előbb minden szeletet néhány darabka fahéjjal és két szegfűszeggel kell megtűzni. Ezeket addig főzzük, míg megpuhulnak, aztán kiveszszük, az üvegbe teszszük, a levét még tovább főzzük, míg annyi marad, a mennyi a szeleteket ellepi, s ha kihűlt ráöntjük, s mint a többit teszszük el.

951. Birsalma-szeletek mustban.

Jó mustot és birsalmát tetszés szerinti mennyiségben félig befőzünk, habját leszedjük, ekkor új agyaglábasba öntjük, enyhe széntűznél néhányszor felfőzzük s midőn aztán szép, magvától megtisztított, negyedrészre vágott birsalmát teszünk a mustba, melyben ezeket addig főzzük, míg eléggé megpuhultak; a fővés alatt még apróra tört fahéjat és szegfűszeget is adunk bele. Ha kihűltek, üvegbe teszszük, melyben egész télen át eltarthatjuk.

952. Ringlót pálinkában.

Százötven nem egészen érett ringlótot kendővel tisztán letörülünk, és tűvel át meg át szurkálunk, ezeket két rész friss vízben és egy rész fehér eczetben három-négy óráig puhítjuk; aztán jó kilogramm czukrot egy liter vízzel főzünk, s azt jól lehabozzuk; ha eléggé tiszta, a ringlótot tiszta medenczébe teszszük, a szörpöt kissé kihűtjük s reáöntjük; így 24 óráig hagyjuk, hogy a czukrot jól be-

szívják. Ezután a szörpöt leszűrjük, a gyümölcsöt üvegekbe teszszük, a szörpöt ismét addig főzzük, míg sűrű lesz, aztán kihűtjük, s a gyümölcsre öntjük. Ezen mennyiségre másfél liter jó pálinkát öntünk, az üvegeket bekötjük, a papírt tűvel átszúrjuk s elteszszük. Ha a gyümölcs az üveg fenekére leszállott, az annak jele, hogy már élvezhető. Az őszi- és kajszin-baraczkot úgy csináljuk be, mint a ringlótot, csakhogy az utóbbit nem eczettel, hanem vízzel főzzük fel. Ezen gyümölcsöknek sem szabad egészen éretteknek, hanem még kissé keményeknek kell lenniök, s csak párszor kell felfőznünk, nehogy bőrük megsértődjék. Nyolczvan dekagramm gyümölcsre ötvenhat dekagramm czukrot veszünk, ezt is úgy főzzük, mint a ringlótot; ha jól megfőtt, a tűztől elveszszük, a pálinkát hozzáöntjük, s a főtt czukorral jól elvegyítjük. Mindig arra kell tekinteni, hogy a szörp néhány ujjnyira felette legyen a gyümölcsnek; minden hét deciliter pálinkára hetven dekagramm czukrot számítunk.

953. Birsalma sósborszeszben.

A birsalmát, vagy még jobb, a birskörtét meghámozzuk, s nagyságuk szerint nyolcz vagy több részre vágjuk, a magtokot kiveszszük, s a birst hideg vízbe vetjük; aztán forró vízben jól meglágyítjuk és szintén lecsepegtetjük. Ötvenhat dekagramm birsre negyvenkét dekagramm czukrot veszünk, s ezt nem igen vastagra be hagyjuk főni. Azután három nap alatt elkészítjük a birst, mint más gyümölcsöt, miután a czukrot utolsószor meglehetős vastagra befőztük, meghagyjuk hűlni és ugyanannyi erős sósborszeszszel vegyítve, a birsre öntjük, melyet már előbb üvegekbe beraktunk.

954. Meggy mézbe berakva.

Ezen czélra valamivel kisebb hordócskát készíttetünk, mint az uborkához. Nagyobbszemű fekete meggyet, szárát letépve, megmosunk és megszárítunk. Negyedfél literes hordóra három dekagramm fahéjat, egy dekagramm szegfűszeget megtörünk, ezen fűszert tiszta vászonból készített három kis zsákba egyenlő részekben berakjuk, a zsákokat bevarrjuk, és ezekből egyet a hordócska fenekére teszünk. Aztán két liter jó fehér mézet főzünk meg, habját tisztán leszedjük és kihűtjük. A kihűtött és még folyékony méznek egy részét a hordó fenekére öntjük. s a meggy egy részét reáteszszük; aztán ismét egy zsák fűszert teszünk a meggyre, most a többi meggyet; felül a harmadik zsákot és a mézet. Megjegyzendő, hogy a hordónak nem

szabad egészen telinek lennie, hanem két ujjmagasságnyira üresnek kell maradnia. Ekkor a dugóra tiszta vásznat teszünk, a dugót keményen beverjük, s a hordócskát hűvös helyre elteszszük.

955. Meggyet eczetbe becsinálni.

Fél kilogramm spanyol-meggyhez, melynek szárát félig elvágjuk, ugyanannyi finomra tört czukor szükséges. A czukorból néhány kanállal befőttes üvegbe teszünk, aztán egy réteg meggyet, erre ismét czukrot és így tovább, míg a czukrot és meggyet mind betettük. Ekkor kávéscsésze jó fehér boreczetet öntünk reá, az üveget bekötjük s öt-hat napig a napon állani hagyjuk, mely idő alatt a czukor feloldódik; aztán a levét leszűrjük s addig főzzük, míg nehéz cseppeket vet, ekkor kihűtjük, a meggyre öntjük, s csak 24 óra múlva kötjük be.

956. Lehámozott szilva eczetben.

A szilvát vagy késsel hámozzuk meg, vagy pedig addig tartjuk szűrőben forró vízben, míg a bőrét lehúzhatjuk. Ha mind meg van hámozva, tiszta kőedénybe vagy üvegekbe rakjuk. E közben két kilogramm szilvához hat deciliter eczetet, hatvan dekagramm czukorral, egész fahéjjal és szegfűvel felfőzünk, azt tisztára lehabozzuk, s hidegen a szilvára öntjük. A szilvákat, melyek korsókban vagy üvegeken vannak, hideg vízzel megtöltött edénybe teszszük, tűzre állítjuk, s miután a víz már felforrt, még negyedóráig állani hagyjuk s azután a vízben kihagyjuk hűlni. 8—12 nap mulva az eczetet ismét felfőzzük s hidegen a szilvákra öntjük, de úgy, hogy csak egészen be legyenek födve. Ekkor az üvegeket papirral vagy hólyaggal befedjük s jó erősen bekötözzük.

957. Dinnye eczetben.

Miután a dinnyét meghámoztuk és szeletekre vágtuk, csészébe rakjuk, aztán egy-egy fél kilogr. dinnyére másfél liter eczetet 80 dekagramm czukorral felfőzünk, s azt a dinnyére öntjük, mit ismételünk. Harmadnap az eczetet a dinnyével felfőzzük, ezt kivevén, szegfűvel s fahéjjal üvegbe rakjuk. Az eczetet szorgalmas lehabozás mellett még kissé befőzzük, s forrón a dinnyeszeletekre öntjük. Ha az eczet pár nap mulva ismét híggá lenne, még egyszer befőzzük azt.

958. Körte eczetben.

Két-három kilogramm jól érett, meghámozott, szárát levágott bergamott-körtére másfél liter eczetet, nyolczvan dekagramm czukorral felfőzünk, s a körtét benne megpuhítjuk. Az eczetet szegfűvel s fahéjjal még kissé befőzzük, s kendőn átnyomjuk a körtére. Ezt két napig, vagy általában addig ismételjük, a meddig az eczet ismét híggá lesz, s aztán forrón a körtére öntjük, s ezt papirral vagy hólyaggal befedjük s erősen bekötözzük.

959. Sárga baraczk eczetben.

A meghámozott s kettévágott baraczkokat czukorral felfőtt eczettel, két kilogramm gyümölcsre egy liter eczetet és nyolczvan dekagramm czukrot számítva, egyszer felfőzzük, aztán úgy bánunk el velök, mint a dinnyével.

960. Spanyol-meggyet szárítani.

A spanyol-meggyet, szárát letépve, az aszaló deszkára teszszük. Ha már megszáradtak úgy, hogy többé lé nem jön ki belőlök, magvát kiszedjük, kettőt vagy hármat egymásra nyomunk, s ujjunkkal legalább is krajczárszélesre nyomjuk, aztán néhány óráig a kihült kemenczébe teszszük, melegen megczukrozzuk és katulyába rakjuk.

961. Párolt gyümölcsöt késziteni.

Mielőtt ezen czikk tárgyalására térnénk, néhány megjegyzés elkerülhetetlen. Először is minden ezen czélra szánt gyümölcsnek a legszebb, a legjobb s legegészségesebb fajtának kell lennie, éretlen ne legyen, mert ez a tulajdonképeni jó ízt felismerhetetlenné teszi, de puha se; úgy kell ezt választani, a mint nyers állapotban élvezzük. A czukrot mindig a legfinomabbat, tiszta folyóvízzel főzzük, és lehabozzuk, éppen igy az üvegnek, a kötésnek, melyhez fehér itatóspapir, marhahólyag s madzag szükséges, a legtisztább állapotban kell lennie. A pároláshoz az üvegeket nem állítjuk többé üstbe, a mi igen gyakorlatiatlan, hanem a bádogosnál pléhből hosszú, széles négyszögletes medenczét készíttetünk, fogóval ellátott fedővel. Az egésznek nem kell nagyobbnak lennie, mint hogy 14—20 félliteres üveget, kevés szénát, melybe minden üveget betakarunk, s melylyel a medencze fenekét is kirakjuk, bele lehessen rakni; magassága egy ujjnyival legyen nagyobb az üvegnél. Ha a tűzhelyt mérsékelten melegítjük, a berendezett medenczét reáteszszük, s az üvegek felénél

feljebb tiszta vízzel megtöltjük, a pléhvel befedjük s pontosan vigyázunk a fővés kezdetére, mivel a gyümölcsnél 3—4 percz tökéletesen elegendő, aztán a tüzet tüstént eloltjuk, vagy a medenczét óvatosan elveszszük; ha egészen kihűlt, az üvegeket kiveszszük, megtisztítjuk s hűvös, száraz helyen teszszük el.

962. Cseresznye párban.

Szép fekete, húsos cseresznyét, szárát letépve, megmosunk és leszűrünk. Hatvan dekagramm cseresznyére tizenöt dekagramm czukrot számítunk, melyet két deciliter vízzel addig főzünk, míg az egészen feloldódik. A cseresznyéket tiszta s egyforma nagyságú üvegekbe egész a nyakukig beletöltjük, tisztán megmosott marhahólyaggal oly erősen bekötjük, hogy levegő bele nem mehet, a mitől nagyobbrészt minden párolt tárgy fentarthatása függ. Megjegyzendő, hogy a hólyagnak egészen hibátlannak és frissnek kell lennie, azt sem sokáig lágyítani, sem mosni nem szabad. Ha bekötöttük az üvegeket, ezeket a 961. sz. a. utasítás szerint párba állítjuk.

963. Meggy párban.

Szép fajta spanyol-meggynek szárát letépve, azokat megmossuk, leszűrjük, az üvegekbe teszszük, főzött és kihűtött czukros vízzel felénél feljebb megtöltjük, minden fél kilogramm czukorra két deciliter vizet számítunk, s úgy bánunk el vele, mint a cseresznyével.

964. Őszibaraczk párban.

Szép érett, de nem puha kerti őszibaraczkot vékonyan meghámozunk, azt középen kettévágjuk, s csinosan az üvegekbe berakjuk úgy, hogy egy fél baraczk mindig a már berakottnak felére esik, míg az üvegeket nyakig teleraktuk. Minden üvegre kilencz dekagramm czukrot számitunk, s ezt annyi folyóvízzel főzzük, a mennyi az elkészített üvegek megtöltésére elég, aztán kihűtjük s reaöntjük. Úgy rendezzük s kötjük le, mint az a 961. sz. a. van leírva, csak két perczig hagyjuk főni, és ha a baraczkok már puháknak látszanak, nem a medenczében hűtjük ki, hanem az üvegeket melegített kendőkbe gyorsan betakarjuk s félreállítjuk. Ha egészen kihűltek, úgy tisztítjuk meg és teszszük el, mint a többit.

965. Kajszinbaraczk párban.

Legszebb fajta sárga kajszinbaraczkot meghámozunk, azokat széthasítjuk, s a magokat kiveszszük. Fél kilogramm gyümölcsre

huszonöt dekagramm czukrot számítunk, ezt pohár vízzel addig főzzük és tisztítjuk, míg nehéz cseppeket vet, aztán kihűtjük. A baraczkot most az üvegbe csinosan berakjuk, a czukorral csaknem teletöltjük, jól lekötjük s 2—3 perczig pároljuk (l. 961. sz. a.)

966. Dinnye párban.

Egy legnemesebb fajta, tökéletesen érett, friss sárgadinnyét meghámozunk, s kis szeletekre vágunk. Fél kilogramm gyümölcsre tizenhét dekagramm czukrot számítunk, ezt három deciliter vízzel jól elfőzzük, aztán kihűtjük, a berakott dinnyeszeletekre öntjük, az üvegeket jól bekötjük s a 961. sz. szerint bánunk el velök.

967. Ringlót párban.

Legnagyobb fajta szép zöld érett ringlótot egyenként megtörülve, tűvel többször átszúrunk, ezeket az ehhez szükséges üvegbe teszszük, főzött és kihűlt czukros vízzel félig megtöltjük, jól bekötjük s 3—4 perczig pároljuk (l. 961. sz. a.) Mindenféle szilvát ugyanezen módon készítünk, egyuttal már a magvát is kiveszszük, aztán csinos rendben berakjuk, főzött czukros vízzel félig megtöltjük, s úgy bánunk el vele, mint a többivel. A ringlotnál minden üveghez egy kanálka finom rumot vehetünk, a mi jó ízét emeli.

968. Kis muskatály-körték párban.

Fél kilogramm ilyen apró körtére huszonöt dekagramm czukrot veszünk ; a körtéket kendővel megtisztítjuk, és szárának felét levágjuk. A czukrot pohár vízzel addig főzzük, míg egészen feloldódott, két evőkanál erős fehér eczetet adunk hozzá, s nehányszor felfőzzük. A körtéket beleteszszük, ezüst-kanállal megforgatjuk, nehány perczig főzzük, aztán kihűtjük. Most a körtéket csinosan az üvegbe rakjuk, a levét aláöntjük, fehér itatós-papirral és hólyaggal bekötjük, három perczig főzzük, aztán vízben egészen kihűtjük.

Az úgynevezett fűszer-, vagy mint mások nevezik, aranykörtéket, melyek még egyszer oly nagyok, mint a muskatálykörte, meghámozzuk, szárát megtisztítjuk úgy, hogy csak fele marad meg a körtén ; ha meghámoztuk, minden körtét czitromlével kenünk be, hogy szép fehéren maradjanak, ezeket vízbe teszszük, míg mind meghámoztuk. Ötvenhat dekagramm körtére 14 dekagramm czukrot számítunk, ezt pohár vízzel csak addig főzzük, míg a czukor feloldódott, azután a körtét beleteszszük, kanállal megforgatjuk, hogy mind egyenlően főjjön, s addig főzzük, a míg a tűvel át lehet szúrni,

de nagyon puhának sem kell lennie; aztán a tűztől elveszszük, kihűtjük, az üvegekbe szépen berendezzük, a czukros vizet reáöntjük úgy, hogy a körtét ellepje, az üvegbe bekötjük, párba állítjuk, két perczig főzzük. Ezen körték kompót-koszorúzásra igen szépek.

969. Birsalma párban.

Ötvenhat dekagramm szép érett birsalmára negyvenkét dekagramm czukrot veszünk; a birsalmát meghámozzuk, s két czentiméter széles szeletekre vágjuk, a köves részét a közepéből kivágjuk s hideg vízbe teszszük. A czukrot négy deciliter vízzel addig főzzük, míg feloldódik, azután a birsalmát beleteszszük, ezüst-kanállal a legnagyobb óvatossággal folytonosan megforgatjuk, hogy a szeletek egyenlően főjjenek, s addig főzzük, míg tűvel át nem lehet szúrni, de egészen puhának lenni nem szabad; ekkor a tűzről elveszszük, egészen kihűtjük, az üvegekbe beletöltjük, párba állítjuk (l. 961. sz. a.), melyben legfeljebb három perczig hagyjuk.

Különfélék becsinálása s megtartása.

970. Zöld borsó párban.

Szép apró czukorborsót megmosunk, megsózunk, ezt félóra múlva tiszta kendővel leszárítjuk, az üvegekbe töltjük, de nem egészen tele. Előbb körülbelül hat üveg borsóra huszonnyolcz dekagramm czukrot nyolcz deciliter vízzel főzünk, s ha a borsót betöltöttük, s a czukros víz kihűlt, ebből annyit öntünk a borsóra, hogy éppen befedi, az üvegeket bekötjük s párban két perczig főzzük.

971. Zöld borsót szárítani.

Hét deciliter zöld borsóra evőkanálnyi finomra tört czukrot számítunk; a borsót ezzel medenczében addig pároljuk, míg a borsó, mely a párolás alatt minden nedvességét kibocsátja, egészen száraz lesz, a párolás alatt a borsót folytonosan kavarjuk. Ekkor erős papirra, legjobb czukorpapirra, vékony rétegben szétrakjuk, s a kenyérsütés után a már nem igen meleg kemenczében megszárítjuk a nélkül, hogy a borsó megbarnulna. Télen friss borsó gyanánt felhasználhatjuk.

972. Zöld paszulyt szárítani.

A zöld paszulyt úgy vágjuk meg, mint a főzeléknek közönségesen használjuk, ekkor felforralt sósvízben egyszer felforrni enged-

jük, kiveszszük, s a borsóhoz hasonlóan papirra rakjuk, s kemenczében megszárítjuk. Télen főzeléknek használjuk.

973. Zöld paszulyt (babot) télre megtartani.

Gyenge paszulyt megtisztítunk, azaz a szálakat lehúzzuk róla; üstben vizet forralunk fel, a paszulyt beleteszszük, rövid negyedóráig főzzük, aztán gyorsan leszűrjük, s hideg vízbe vetjük; ha egészen kihűlt, kiveszszük, száradás végett tiszta kendőre rakjuk; ha megszáradt, kőfazékba teszszük. Ekkor két rész vizet és egy rész fehér boreczetet veszünk, két literre tizennégy dekagramm sót; a paszulyt csak néhányszor főzzük fel, nehogy igen megpuhuljon; a vizet csak addig főzzük, míg a só egészen elolvadt, ekkor a tűztől elveszszük, s ha kihűlt, a paszulyra öntjük. Aztán felolvasztott friss marhazsírt vagy vajat öntünk reá, hogy a zsír által kemény fedő képződjék, melyen a lég nem hathat át. Ha a zsír megkeményedett, a fazekakat bekötjük, s hűs helyre teszszük el. Használatkor annyit veszünk ki, a mennyire szükségünk van; azt egy órával előbb langyos vízbe teszszük; a fazekat frissen olvasztott faggyúval zárjuk be, mert különben a többi megromlanék.

974. Zöld paszulyt más módon becsinálni.

A paszulynak inkább aprónak kell lennie, s miután megmostuk és szálait lehúztuk, úgy vágjuk meg, mintha meg akarnók főzni, de előbb jól megszárítjuk. Ha megvágtuk, ritkásan deszkára hintjük, a napra teszszük, többször megforgatjuk s addig hagyjuk a napon, míg egészen megszáradt; aztán kis ritka zsákokba teszszük, de nem töltjük egészen és keményen meg, és szellős, száraz helyre felakasztjuk azokat. Néhány órával a használat előtt meleg vizben puhítjuk, sósvízben főzzük, s közönséges módon készítjük el.

975. Tököt befőzni.

A tököt megvágjuk, besózzuk, a sósvizet belőlük kinyomjuk. Eczetet vízzel felforralunk, ezzel a poharakat félig megtöltjük, s a megvágott tököt beleteszszük. A poharakat jól bekötjük, párba teszszük, a hol addig hagyjuk, míg a tök forrni kezd. Télen vagyis használatkor, a rántásba teszszük, s mint nyáron, kevés tejfellel elkészítjük.

976. Uborkát becsinálni.

Középnagyságú uborkát, inkább aprókat, mint nagyokat, friss vízbe teszünk, azokat 2—3 óráig abban hagyjuk, nehányszor friss

vizet reájuk öntvén, leszűrjük, kendőre teszszük, s megszárítjuk. A hordóknak, melyekbe berakjuk, igen tisztáknak kell lenniök, minden hordóba kis diónagyságú timsót, s a szokott füveket teszszük, nevezetesen: meggyleveleket, uborka-füvet, a vasfűből legtöbbet, mert ez tartja meg a gyümölcs keménységét és zöld szinét. Ha a hordó fenekét ezzel berakjuk, jó réteg uborkát teszünk reá, aztán ismét füveket, ismét uborkát s így tovább, míg a hordó megtelt. Ekkor fele boreczetet s fele jó fehér bort, néhány marok sót, három dekagramm egész borsot, ugyanannyi fehér gyömbért tiszta agyagfazékban főzünk, s ezt forróan az uborkára öntjük; aztán tüstént jó erősen bedugjuk, néha-néha utánanézünk, s ha borvirág van rajta, azt leszedjük, s ha szükséges, kevés bort és eczetet töltünk még utána, s ez edényt a használat alatt többször fölrázzuk. Oly háztartásoknál, hol csak kevés uborka szükséges, inkább javaljuk azt üvegbe, mint a hordóba becsinálni; az eljárás ugyanaz marad, csakhogy az üveget, miután az eczet nem szivódik fel, papirral és hólyaggal erősen bekötjük s a párolt gyümölcshez hasonlóan száraz helyre teszszük el.

977. Uborkát télre sósvízbe eltenni.

Szép, jó nagy uborkákat tisztán megmosunk és megszárítunk; ezeket kis hordóba teszszük, melynek fenekén aknás lyuk van a csap számára; ezen hordó fenekére maroknyi szőlőlevelet, kaprot és szőlő-kocsányt teszünk, az utóbbiból pedig jó részt, melyet ha megmostunk, kissé összezúzunk, hogy savanyú ízét hamarább közölje az uborkával, aztán darabka timsót. Erre tiz uborkát teszünk, aztán ismét szőlőlevelet, kaprot; ismét uborkát, míg a hordó megtelik. Ekkor folyóvizet öntünk reá, melyben annyi sót oldunk fel, hogy jól megérezzék rajta, míg tele lesz; a hordót jól bedugjuk, meleg helyre állítjuk, s két hétig minden nap megrázzuk, s a csapon minden tíz nap után sósvizet töltünk utána.

HUSZONHATODIK OSZTÁLY.

Meleg és hideg italok.

978. A kávé készítésmódja.

A kávé készítése oly egyszerű, hogy nehány figyelmeztetésen kívül mit sem jegyzünk meg róla. A kávé pergelésének legjobb módja, ha az bezárható, tengelye körül forgó kávéhengerben történik.

E hengerben a kávét addig pergeljük, míg gesztenyebarna lesz, s izzadni kezd, mire azonnal nagy, tiszta papirra öntjük, és gyorsabb meghűlés végett szétsimítjuk. Ha egészen kihűlt, tálba teszszük s könnyedén felrázzuk, hogy finom héja, mely a pergelés által a kávétól elvált, elrepüljön, miután ez kissé keserű-savanyús ízt adna a kávénak. Ekkor a kávét megőröljük, négy csészére hét dekagrammot veszünk az őrlött kávéból; a kávét a masinába teszszük, s a zúzóval, mely minden kávémasinánál szokott lenni, lenyomjuk, aztán csészényi forró vizet öntünk reá, s rögtön befedjük; ha a víz keresztül szürődött, még négy csésze forró vizet öntünk reá. Hat percz mulva a kávé átfolyt, s 4—5 csésze igen jó izű tejszines kávét ád, föltéve, hogy a tejszin valóban jó volt. Ha fekete kávét kivánunk, a vízből egy csészével kevesebbet öntünk fel, s ekkor 3 csésze erős kávét kapunk. Ha keresztül szürődött, ezüstkanállal kell megkavarni s rögtön csészékbe tölteni.

979. Tejes csokoládé.

Négy dekagrammos vaniliás csokoládétáblácskára csészényi jó tejet veszünk. A csokoládét papíriven durvára összevágjuk, serpenyőbe teszszük és kevés tejjel a tűzön felolvasztjuk, s finoman elhabarjuk; végre a többi tejet is hozzáöntjük s nehány perczig forrni hagyjuk, aztán a csokoládékannába töltjük, felfőzzük s nehány perczig nyugodt állás után a habverővel habossá kavarjuk, és csészékben feladjuk.

980. Thea.

Tiz csésze tartalmú theakannába fél csésze legjobb fajta theát adunk és azt pohárnyi forró vízzel leöntjük, két percz mulva a felöntést jó forró vizzel ismételjük, a kannát teletöltjük, pár perczig nyugodtan állni hagyjuk s aztán feladjuk a theát. Később még kanálnyi theát adunk hozzá, a kannát ujólag megtöltjük forró vizzel, s négy percz mulva a legizletesebb s legzamatosabb thea ismét kész; aztán a felöntést még egyszer ismételhetjük.

Ha tejszinnel akarjuk csinálni, azt hidegen kell hozzáadni; ha pedig rummal akarjuk élvezni, akkor egy csészébe evőkanálnyit adunk a legfinomabb rumból.

981. Theakészítés más módon.

A világos úgynevezett pecco theából több, a sötét (souchong) theából kevesebb veendő egy-egy csészére. A gyengébb theából nem tetés kávés kanálnyi, az erősebből fél kanállal egy-egy csészére.

Ha 4—10—15 csésze thea készül egyszerre, akkor nem kell 4—10—15 külön adagra való theát venni, hanem elégséges 3—7—11 külön adagra való mennyiség. A víz teljesen tiszta, zsiradékmentes edényben forralandó, s mihelyt buzogva forr, a thea-kannában levő theára gyorsan reá öntendő, befedendő, és azonnal servirozandó. — A theának a szerint, a milyen ereje van, a mit a jó háziasszonynak próba utján ki kell ismerni, — $1^1/_2$—2—3—4, sőt a zöld theáknál 5 perczig kell a leforrázás után állani, — s ha három csészénél több töltendő meg, — akkor a sorba rakott csészék előbb balról jobbfelé töltessenek meg félig, — aztán folytatólagosan jobbról-balra lesz a theás csésze teletöltve, mert így lesznek csak az összes adagok egyforma zamatuak és ízüek. — Legjobb a thea-forrázat aranysárga állapotban. Ezt a színt kell a gyakorlott gazdasszonynak eltalálni. — A theát ki-ki saját ízlése szerint édesíti, — jó zamatos jamaikai rummal, vagy czitrommal, vagy teljes tejjel készíti. Sokan, különösen az orosz és angol utánzók a theát czukor és minden más izesítő nélkül iszszák, de ez esetben lehető sötét színre hagyják forrázódni.

982. Puncs.

Fél kilogramm apróra vágott czukrot tálba teszünk, egy czitromnak és három-négy narancsnak levét, s kis pohárnyi rum felét hozzáadjuk. Ezt beborítva, meleg helyre állítjuk. Aztán egy dekagramm orosz theára másfél liter forró vizet öntünk, azt pár percz mulva leszűrjük, a többihez öntjük, s azonnal feladjuk. A rumot üvegben külön adjuk melléje, hogy ki-ki saját izlése szerint használhassa.

983. Angol puncs.

Jó kilogramm czukrot másfél liter vízzel, két czitrom és két narancsnak igen finoman lehámozott sárgájával egyszer felfőzünk, azt lehabozzuk, egy palaczk rummal, egy palaczk fehér borral és egy palaczk vörös borral összevegyítjük, aztán négy czitrom és négy narancs levét belenyomjuk, az egészet befödjük, és egy óráig forró hamun állni hagyjuk. Később tálba szűrjük s forrón feladjuk.

984. Meleg tojásos puncs.

Fél palaczk bakatori, vagy más fehér bor, fél palaczk arak, nyolczvan dekagramm megtört czukor, két narancs és két czitrom leve, egy finoman lehámozott narancs sárgája, tizennyolcz tojás és hét deciliter víz képezik ezen puncs alkatrészeit. Ugyanis hat egész tojást és tizenkét tojás-sárgát mély edényben a czukorral jól össze-

kavarunk, aztán a bort, arakot és vizet lassanként hozzátöltjük, valamint egy narancs sárgáját is. Most az edényt serpenyőben széntűz fölé helyezzük, és jól összekötött nyírvesszőkkel addig verjük az anyagot, míg egészen megsűrűsödve finom habbal tölti meg az edényt ; ekkor a tűzről leveszszük, még hat perczig verjük és szőrszitán át a poharakba szűrjük.

985. Meleg bor.

Jó fehér vagy vörös bort izlés szerint megczukrozunk, nehány szegfűszeget és darabka fahéjat adunk hozzá, és azt forrásig felfőzzük. Aztán a fűszert kiveszszük, és a bort szilkében, vagy asztalkendőkkel betekert üvegben feladjuk, s a poharakba töltjük.

986. Narancsvíz (Bischof).

Egy keserű narancs és fél édes narancs finoman lehámozott héját hét deciliter vörös borba adjuk, nyolcz napig beborítva állni hagyjuk, aztán fél kilogramm czukrot, melyre egy narancs levét csepegtetjük, felfőzünk s ha már kihűlt, a megszűrt bort hozzávegyítjük Ezen palaczkokba töltött kivonatot a meleg vörös borhoz adjuk.

987. Grog.

Két liter forró vizet, kétharmad palaczk jó arakot és negyven dekagramm czukrot együtt felfőzünk, ha még igen erős volna, meleg vizet öntünk hozzá.

Hideg italokról.

988. Czitrom-víz.

Három liter friss vízbe három czitrom levét nyomjuk, huszonkét dekagramm czukrot, s kevés finoman lehámozott czitromhéjat adunk bele, befödve egy óráig hidegen állni hagyjuk, aztán megszűrjük s feladjuk.

989. Mandolatej.

Huszonnyolcz dekagramm lehámozott édes mandolát, két dekagramm lehámozott keserű mandolát vízzel finoman összereszelünk, azt két liter hideg vízzel lassanként összekavarjuk, és rövid ideig állni hagyjuk. Ekkor a mandolatejet tiszta, jól kiáztatott asztalkendőn átszűrjük, a mandolákat ismét kevés vízzel összekavarjuk és ki-

sajtoljuk. Ennek megtörténte után huszonnyolcz dekagramm megtört czukorral jól összevegyítjük, még egyszer megszűrjük s üvegekbe töltve jégre állítjuk.

990. Jeges kávé.

Huszonnyolcz dekagramm megpergelt kávéból hét deciliter jó világos kávét készítünk, ezt jól megczukrozzuk s fagylalt-szelenczében a nélkül, hogy forgatnók, ki hagyjuk hűlni. Ekkor másfél liter jó tejfelt tizennégy dekagramm czukorral összevegyítvén, azt a jégen habbá verjük, s kevéssel a tálalás előtt a kávéba keverjük. Akár üvegpoharakban, akár csészékben adjuk fel.

991. Cardinal.

Két narancsnak igen finoman lehámozott sárgáját szilkébe teszszük, fél kilogramm darabokra vágott czukrot hozzáadunk, erre két palaczk jó, de gyenge bort öntünk, öt narancsnak levét belenyomjuk, az egészet pár óráig állni hagyjuk; aztán megszűrjük, s egy palaczk jégen hűtött pezsgőt hozzáöntünk, a poharakat megtöltjük, s jó hidegen feladjuk.

992. Május-ital.

Májusban virágzása előtt szedett friss mügét (asperula odorata) 5—6 óráig árnyékban hervadni hagyunk, ekkor azt vastag száraitól megtisztítjuk, szilkébe adjuk, és gyenge fehér borral (maroknyi fűre hét decilitert számítva) leöntjük, megczukrozzuk s egy karikákra szeldelt narancsot adunk hozzá. Miután egy óráig állott, poharakba töltjük, s a narancsszeletekkel együtt feladjuk.

HUSZONHETEDIK OSZTÁLY.

Különlegességek. Magyar nemzeti és egyéb magyarországbeli speczialitások s ezek közt számos igazi magyar étel.

Levesek.

993. Paradicsomalma-leves.

A paradicsomalmát széttörjük, és vereshagymával és gyökerekkel fazékba teszszük, kevés vizet reáöntvén, jól elfőni hagyjuk. Izlés szerint vastag, vagy híg rántást csinálunk, a paradicsomalmát szitán átverjük, és a rántásba teszszük, az egészet jól elfőzzük, megsózzuk, s tetszés szerint galuskát, rövid metélt tésztát, vagy rizskását adunk bele.

994. Bableves.

Három liter vízbe hét deciliter kis vörös babot, két babérlevelet és két fokhagymát lágyra főzvén, azt goromba szitán áttörjűk, és vékony rántással másfél liter vízzel újra főzzük. Még kevés sót és eczetet hozzáadván, a levest vajban pirított, hosszúra metélt zsemleszeletekre öntjük.

995. Korhelyleves.

Fazékban káposztát teszünk fel, azt saját levével s kevés vízzel feltöltjük, aztán karikákra aprított füstölt kolbászt és füstölt apró hússzeletkéket teszünk bele. Midőn megfőtt, ritka rántást csinálunk, hogy bőven legyen a leve, azt kissé megborsozzuk, savát is meghagyván. A levest forrón osztjuk ki.

996. Korhelyleves más módon.

Káposztát főzünk tetszés szerinti mennyiségben. Ha már puha, zsírt s apróra vágott vereshagymát lábasban tejjel megpirítunk a nélkül, hogy harna legyen; mire annyi paprikát adunk bele, hogy elegendő erős legyen. Most a káposztát öntjük a lábasba és savanyú tejfelt, és annyi levest csinálunk, a mennyire szükségünk van. Az egészet jól elhagyjuk főni, végre rizst és halat adunk hozzá, valamint darabokra vágott frankfurti kolbászt.

997. Ispékes leves.

Friss sert és körmöt annyit a mennyit, feldarabolva főni teszünk, megsózva, mikor a köröm már puhára főtt, vereshagymát, minden körömhöz egy jó nagy hagymát számítva, koczkára felvágva hozzá teszünk s vele főzzük; ha már a hagyma is puhára főtt, szép piros híg rántást készítünk, a rántásba fekete borsot, kevés paprikát s egy evőkanál porczukrot teszünk, s a rántást a köröm levével feleresztjük, eczetet öntünk bele, és még jóféle sáfrányt, hogy szép sárga legyen a leve.

998. Becsinált mazsolával.

Bármi szárnyashúst vehetünk hozzá, s azt bő sós lében puhára főzzük. Ha már a hús megfőtt, három liternyi léhez teszünk egy fél kiló magvatlan mazsolát, ezt is addig főzzük, míg meg nem puhult, ekkor vékony piros rántással berántjuk. Nem szabad sürűnek lenni a lének, aztán hajastól czitromot teszünk bele annyit, a

mitől elég savanyú lesz. Ebbe is jó sáfrányt kell tenni, mert a szép sárga színe egyik fő kelléke.

999. Kaszás lé.

Füstölt sódart darabokra szelünk s főni teszszük, bő lébe. Ha megfőtt, jó savanyú tejfellel, hozzáadva pár tojás-sárgáját behabarjuk, boreczettel megsavanyítjuk, s babérlevelet adunk hozzá.

1000. Korhely-leves még más módon.

Egy téli káposztafej leveleit leszedvén, azt jól kimossuk és apróra vagdaljuk, aztán réz-serpenyőben kevés zsírt olvasztunk, kevés lisztet teszünk bele s később a káposztát, melyet gyengén kell pároltatni. Ekkor az egészet fazékba teszszük, melyet húslevessel töltünk meg; 6—8 tojás sárgáját belehabarjuk, kevés tejfelt és zsírt adunk hozzá, s azt mérsékelt tűznél lassan főni hagyjuk; azonban vigyázni kell, nehogy a leves megsürűsödjék. Tálaláskor zsemleszeleteket adunk bele, valamint sült kappanok és tyúkok melléből finomi darabocskákat, s borjú- és ürűhúst.

1001. Meggy-leves.

Hét decíliter meggyre a lábasba kevés bort töltünk, azt addig pároltatjuk, míg péppé nem válik; ekkor tiszta ruhán átnyomjuk, fazékban négy deciliter bort és ugyanannyi vizet töltünk rá, törött fahéjjal, czukorral s kevés czitromhéjjal fűszerezzük, felforraljuk s pirított zsemle hegyébe kitálaljuk.

1002. Tejfeles leves.

Felolvasztott írósvajban jó főzőkanálnyi lisztet kissé megpirítunk, hogy sárgás legyen, hozzáadván apróra vágott vereshagymát is; közibe hét deciliter tejfelt keverünk, ugyanannyi borsólevet töltünk hozzá, s mindezt együtt jól meghabarjuk. Ha kevés ideig jól főtt, megsózzuk, apró szerecsendiót és szegfűborsot is hozzáadván. Ezt is, mint az előbbit, pirított zsemle hegyébe tálaljuk ki.

1003. Borleves (Bőjtkor).

Egy liter jó fehér bort darab czukorral, kevés fahéjjal, czitromhéjjal és pár szegfűszeggel jól felforraljuk, s mielőtt az asztalra feladnók, a fűszereket kilökjük, egy csuporba négy tojás-sárgáját összehabarunk, és a forró bort lassan, hogy össze ne fusson, reáöntjük, és czukorral meghintett zsemleszeletekkel tálaljuk.

1004. Zöldség-leves.

Végy egy szép sárga kelkáposztát és egy sárgarépát, vágd mindkettőt vastag metéltnek. Tégy lábasba egy kevés zsírt, és ha forró, tedd a sárga-répát bele és hagyd lassan párolni. Ha a répa félig puha, tedd hozzá a kelkáposztát is, és ezzel hagyd tovább párolódni. Ha már jó puha, ereszd fel húslével és hadd felforrni. A levesestálba tégy egy tojás-sárgát, két jó evőkanál tejjel habard el, és öntsd reá a levest.

Előétkek.

1005. Bográcsos.

Bográcsba teszünk sót és (lehetőleg hüvelyes) paprikát, hegyébe apróra vagdalt juhhúst, mire annyi vizet öntünk, hogy ez az egészet ellepje. Ezt egy óráig csendes tűznél főni hagyjuk; aztán megforgatjuk, s még addig hagyjuk főni, míg zsírjára nem sül. — Marhahúsból is lehet ilyen bográcsost főzni.

1006. Lúdmáj írósvaj-mártással.

Két lúdmájat jól megtisztítva szép szeletekre vagdalunk; felét vajjal megkent vaspléhre rakjuk, megsózzuk, és tört szegfűvel fűszerezzük. Aztán két tojás-sárgát savanyú tejfellel és czitromczukorral összehabarunk, ezt a májra öntjük és kemenczében megsütjük. A májnak másik felét megsózva előbb lisztbe, aztán felvert tojásba és zsemlemorzsába mártjuk, vajban sütjük, s folyvást levessel öntözgetjük. Végre darab írósvajat olvasztunk fel, forró tejfelt, és czukrot beleteszünk, és ha ez a mártás megfőtt, azt a lúdmájra öntjük.

1007. Borjú-mell friss csiperke-gombával és vajjal töltve.

A felhasított borjú-mellet megtöltjük apró és megtisztított friss championnal és 125—150 gramm finom vajjal. A gombát előbb egy kissé megsózzuk, mikor megtöltöttük és bevarrtuk, tepsibe teszszük, megsózzuk és forró vizet öntünk reá, így megsütjük s közbe-közbe szorgalmasan locsolgatjuk; ha a leve szép barna, egy kanál lisztet hintünk reá, és egy igen kevés tejfelt öntünk hozzá, a levének szép barnának kell lenni.

1008. Ürühús juhászosan főzve.

Az ürühúst szép darabokra kell vagdalni; aztán bográcsba, vagy lábasba a hús mennyiségéhez képest sót és paprikát teszünk, erre a húst és annyi vizet, hogy fel ne érje egészen a húst. Ezt nem szokás kanállal keverni, hanem megriszálni, és párszor megfordítani, míg meg nem fő.

1009. Tarhonyás becsinált.

Gyönge bárányhúst bő lében puhára főzünk, s ha megfőtt, bő tejfellel, kevés liszttel behabarjuk, eczettel megsavanyítjuk, s zöld tárkonylevelet teszünk bele, bőven fűszert tetszés szerint.

1010. Pörkölt bárányhús.

Huszonnyolcz dekagramm apró koczkákra vágott friss szalonnát lábasban olvasztunk, mignem a tepertő szép sárga lesz; aztán kis fej apróra vágott vereshagymát megpörkölünk, paprikát, sót és egy bárány negyedrészét szép darabokra vagdalva, és megmosva a szalonna-vegyitékbe teszünk, s azt leborítva főni hagyjuk. Levet nem szükséges aláönteni, mert a boríték alatt maga is csinál levet.

1011. Nyul vadlében.

A nyulat megtisztítva bepáczoljuk, a pácz következő módon készítendő: egy pár szál petrezselymet, sárgarépát és vereshagymát karikára aprítunk, és fele rész víz, fele rész boreczettel egy edénybe felteszszük főni, még teszünk hozzá magyar borsot, kakuk-füvet, babérlevelet és czitromhajat, mindegyikből keveset. Hagyjuk jól főni és ha eléggé felforrott, a már megtisztított nyulra ráöntjük és jól betakarjuk. Ha kihűlt, ujra felforraljuk, és még kétszer leöntjük és félreteszszük. Jobb ha három napig marad páczba, ha szükség van reá. Ha elakarjuk készíteni a nyulat, kiveszszük a páczból és szépen megspékeljük, aztán egy tepsibe teszszük, kevés hagymát, petrezselymet, sárgarépát a páczból teszünk reá és megsütjük, (babérlevelet és czitromhajat nem jó vele sütni, mert keserű íze lesz); míg sül, a páczlével többször leöntjük. Ha megsült, a zöldséget átpaszirozzuk, és egy lábasba oda teszszük pirítani; egy fél koczkaczukrot megtörünk és beleteszszük, és folytonos kavarás közt jó sötétre megpirítjuk, mikor már nagyon sötét, egy fél liter jó tejfelt öntünk reá, és teszünk bele még egy szelet czitromhajat, babérlevelet és káprit, ezt aztán reá öntjük a nyulra és még egyszer felforraljuk.

1012. Berakott burgonya.

Tíz-tizenöt darab egyenlő nagyságú burgonyát főzzünk meg, de úgy, hogy szét ne repedjenek. Tíz darab tojást is főzzünk meg keményre, aztán tegyük hideg vízbe és tisztítsuk meg, és a burgonyával együtt vágjuk karikákra, most vegyünk egy körülbelül két literes kasszerolt és rakjuk bele, még pedig egy sor karikázott burgonya megsózva, apróra vágott sonkát hintsünk rá, most karikázott tojást rakjunk rá és sózzuk meg újból, azután ujra sonkát, burgonyát stb., és addig folytassuk, míg az edény megtelik, azután öntünk rá nyolcz deczi tejfelt, tegyük be a sütőbe és süssük meg.

1013. Vese velővel.

A vesét leforrázzuk, a köveket kivágjuk és azután megreszeljük és forró zsírba felteszszük a megtisztított velővel együtt, megsózzuk és ahány vesét vettünk, annyi tojást üssünk reá, végül borssal hintsük be és feltálalhatjuk.

1014. Mágnás-pörkölt.

Ezt is épen úgy készítjük, mint a pörkölt bárányhúst, csak a tálalás előtt leöntjük két deciliter fehér borral, kevés borsot teszünk bele, s ha felforrt, kitálaljuk.

1015. Pörkölt malacz.

A malaczot szép darabokra összevágva és megmosva száraz edénybe teszszük úgy, hogy a víz lecsurogjon róla. E mellett huszonnyolcz dekagramm koczkákra vágott szalonnát lábasban megpirítunk, apróra vágott vereshagymát tepertő között szinte megpirítunk, de még a paprikával is ugyanezt kell egy pillanatig tenni, hogy szép színt kapjon; ekkor a húst reáteszszük, megsózzuk és a fővés alatt gyakran felkeverjük, nehogy megkozmásodjék. Beborítani nem szabad, különben sok levet kap és nem fő be egészen a zsírmártásig.

Ugyanezen módon készítjük a pörkölt csibét, kacsát, pulykát stb.

1016. Pörkölt marhahús.

Harmadfél kilogramm marhahúst (legjobb vesepecsenyéből) apróra vágva négy deciliter vízzel, sóval és paprikával főni hagyunk, míg zsírjára nem fő.

1017. Gulyáshús.

Egy kilogramm koczkadarabokra vágott szép húst másfél liter vízzel, három hagymával, köménymaggal, sóval és sárgarépával lábasban négy óráig főni hagyunk. Ha a leve felette elfőne, vizet önthetünk hozzá. Ehhez közönségesen főtt burgonyát vagy galuskát is adunk.

1018. Gulyáshús á la Rottenbiller Károly.

Marhahúst vagdalunk össze, mint közönségesen, elegendő vereshagymát adunk hozzá, s aztán azt a tűzhöz teszszük, mint a marhahúst szoktuk. Ha a habját már leszedtük, elegendőleg megsózzuk, s egy egész paradicsomalmát teszünk bele, melyet azonban, midőn már puhára főtt, kiveszünk, szitán áttörünk, s ismét visszateszünk. Midőn a hús már puhulni kezd, hámozott s összevagdalt burgonyát adunk bele, s ha ez megfőtt, kitálaljuk a gulyást. Burgonya helyett külön csinált galuskát is lehet a gulyás mellé adni.

1019. Székely-gulyás.

Kis darabocskákra vágott disznóhúst lábasba teszünk, jó sok apróra vágott vereshagymát s kevés paprikát adunk hozzá, s azt káposztával puhára hagyjuk párolni. Ha már elég puha, savanyú tejfelt öntünk reá, hogy leveses legyen, kevéssé főni hagyjuk, s ezzel kész.

1020. Vagdalt becsinált.

Borjú- és sertésczombhúst együtt vágókéssel megvágunk, s egy kevés sósszalonnát igen apró koczkára. Két evőkanál nyers rizst, egy kanál lisztet, egy egész tojást, fél zsemlyét megáztatva s megvágva, tört fekete borsot egy keveset, kellő sót a vágott hússal jól összegyúrunk, s almanagyságú gombóczokat formálunk belőle, jól behengergelve lisztbe, s azokat forró zsírban szép pirosra kisütjük; ha kisültek, kiszedjük, s a zsírból piros rántást, nem sokat kiszítünk, forró vízzel feleresztjük, s a lébe belerakjuk a sült gombóczokat; ha megfőttek, czitrommal megsavanyítjuk (lehet eczettel is), tálalás előtt bőven megtejfelezzük.

1021. Barnakáposzta gesztenyével.

A barnakáposztát tisztára mosva és forró vízzel kétszer leöntve, lágyra főzzük és leszűrjük, aztán apróra vagdaltan sárgásbarna

rántással darabig pároltatjuk. Erre két nagy kanál levet öntünk, kevés borsot és darab czukrot hozzáadva még egy óráig pároltatjuk, végre pedig sült gesztenyével megrakjuk és tálaláskor még kolbászt is teszünk rá.

1022. Káposztás étek.

Három maroknyi savanyú káposztát jó kanálnyi zsirban felteszünk és leborítunk, hogy párologjon, hanem ezt gyakran keverjük, nehogy megkozmásodjék. Másik lábasba huszonnyolcz dekagramm rizskását szinte zsírba teszünk, s azt kevés vízzel feleresztvén, mindaddig párolgatjuk, míg ki nem repedezik. Mire a káposzta megpuhult s a rizs megfőtt, akkorra meg legyen főve fél kilogramm akár marha-, akár sertéshús, ennek levét leszűrjük, ezt másra is használhatjuk, a húst pedig apróra vágjuk, savát, borsát meghagyjuk, hogy ízletes legyen; a rizsbe is sót és fűszert teszünk; most mind a háromféle kelléket, a rizst, káposztát és húst, valamint hét deciliter jó tejfelt kéz alá készítjük. Ekkor elegendő nagy lábast kevés zsirral kikenünk, bele egy sor káposztát, erre egy sor rizst, egy sor húst és tejfelt teszünk, míg mind beleraktuk. Aztán a sütőbe tevén fél óra mulva feladhatjuk. Tetejére oldalast, kolbászt, vagy marhaszeletkéket sütünk.

1023. Pörkölt káposzta oldalossal: vagy hajdukáposzta.

Huszonöt dekagramm szeletekre vágott szalonnát lábasban egy kilogramm hosszúra vágott disznóoldallal megsütünk, erre aztán káposztát rakunk, többször keverjük és megpörköljük.

1024. Ikrás káposzta.

Ha a savanyú káposzta már lágyra megfőtt, azt vereshagymával kevés barna rántásba adjuk, és ekkor a már előbb sós vízben elforrázott és kevés irósvajban megpirított ikrát a káposztába keverjük, s azzal együtt jól főni hagyjuk.

1025. Jó korai tavaszi eledel.

A zöld borsó gyönge levele csibével, vagy galambfiókkal.

A borsó levelét, jó csomót megvagdalunk nem apróra, csak nagyjából, vékony piros rántást pirítunk, zöld petrezselyem, kevés tört bors, piczi paprika, s a vagdalt borsó-levél néhány perczig a rántásba párolódik. Már ekkorra a csibének meg kell főni sós vízben, s a rántást a csibe levével feleresztjük, a húst is beleteszszük s

negyedóráig együtt főni hagyjuk. Tálalás előtt egy pohár édes tejszínt öntünk közé; sáfrán, szerecsendió-virágra és kevés pirított zsemlekoczkákra öntjük tálba. Egy a legjobb levesek között, műneve: hepre-csóré.

1026. Karfiól összerakva.

Gyönge csibével, rizs és főtt tojás-szeletekkel.

(Mellékétel.)

A megtisztított és fölvagdalt karfiolt és csibét külön sós vízben felforraljuk, a rizst szinte puhára pároljuk. Az edényt zsírral, de jobb, ha vajjal kikenjük s bezsemlemorzsázzuk. Egy sor karfiolra egy sor rizst hintünk, kevés fekete tört borsot s apróra vágott zöld petrezselymet is. Azután csibe-darabokat, rizst s aztán karika-szelt főtt tojást, s erre kis paprikát s zöld metélő-hagymát, s aztán újra karfiolt stb. stb., míg az edény tele nincsen, közbe-közbe zsírt vagy vajat hintünk, s kevés zsemlemorzsát és kevés sót, utoljára finom, édes tejföllel teleöntjük felül, és meghintjük vajjal és zsemlemorzsával s a sütőbe átfőni hagyjuk; leginkább abban az edényben adjuk fel, melyben elkészült.

1027. Disznótoros káposzta.

A friss disznóhúst darabokra vágva, pirosra pirított, bőven hagymás paprikás zsírba teszszük, levet nem öntünk addig alá, míg nem kezd zsírjára sülni, ekkor sózzuk meg, és ha még nem elég puha, apránként forró vizet öntözünk alá, míg a hús meg nem puhul, s hagyjuk a levét elsülni, hogy a hús sült színű legyen; ekkor a már vízben puhára főtt káposztát közékavarjuk, s fekete tört borsot is teszünk közé, s negyedóráig együtt főni hagyjuk; ha kitálaltuk, fekete tört borssal meghintjük.

1028. Jegyzet a főzelékek izletességéről.

Minden főzelék, legyen az száraz vagy zöld, kellemes ízt kap, ha a rántásba, mikor kész, azaz szép piros vagy sárga, (mihez-milyen kell) egy késhegynyi tört fekete borsot, ugyanannyi szegedi paprikát pár perczig sütünk, s egy késhegynyi nyers lisztet kavarunk közzé. A savanyú főzelékek rántásába még pár darab czukrot is megpirítunk, az ilyen rántással feleresztett főzelék nagyon kellemes ízt kap.

Húsos ételek.

1029. Bárányszegy szarvasgombával.

Egyideig friss vízben tartott három bárányszegyet, szeletekre vágott vereshagymával, egy összevagdalt petrezselyemgyökérrel, zellerrel, sárgarépával s darabka irósvajjal, szalonnával jól kirakott réz-serpenyőbe teszünk; ezt jól betakarva lágyra pároltatjuk. Ekkor darab forróvá olvasztott irósvajba finoman metszett petrezselymet adunk, s tisztára mosott szarvasgombát vetünk bele. Ha ezek meglágyultak, három kanál lisztet adunk hozzá, melylyel még egy ideig párologni hagyjuk. Most a bárányszegy-levest rászűrjük, egy czitrom levét rányomjuk, a bárányszegyet beleteszszük, és így még felfőni hagyjuk.

1030. Rostélyon sült borjúszegy paradicsommártással.

A szegyet sajtóban főzzük, valami lapossal megterheljük, és ha kihűlt, szép szeletekre vágjuk. A szeleteket kevéssé megsózzuk, tojásban és zsemlemorzsában meghentergetjük s aztán vajban heves parázson gyorsan megsütjük. Tálban karikákra formáljuk, s a közepébe paradicsommártást öntünk.

1031. Paprikás borjúhús galuskával.

Kevés zöld petrezselymet, s vereshagymát összevagdalva, azt vajban párolni hagyjuk, megsózzuk, aztán a koczkákra vágott borjúhúst beleteszszük. Az egészet párolni hagyjuk, kevés liszttel beporozzuk, a húslevessel öntözgetjük, be hagyjuk párolni, kevés paprikát adunk hozzá s pár kanál tejfelt. E borjúhús mellé galuskát szokás adni.

1032. Ürüczomb paradicsommártással.

Szalonnával, vereshagyma-szeletekkel, kakukfűvel és borostyánlevéllel kirakott réz-serpenyőbe fiatal ürüczombot teszünk, vizet és eczetet ráöntvén, azt lágyra hagyjuk párolni. Ha a lé befőtt, 24—30 paradicsomalmát teszünk bele, s azt jól betakarva lágyra megfőzzük. Ha a hús már puha, ezt kiveszszük, a lébe néhány főzőkanálnyi lisztet hintünk, és ezt megbarnítjuk; aztán pedig jó húslevest töltünk rá, szűrőn a czombra áttörjük, és ismételve felforraljuk.

1033. Rostélyos savanyú tejfellel.

Szép bordás darab marhahúst megverünk, megmosunk és megsózunk; aztán lábasba zsírt, zöld petrezselymet, vereshagymát, czitromhéjat és egész borsot teszünk, a rostélyost belevetjük és lassan pároltatjuk, kevés levet utána öntvén. Ha a hús meglágyult, eczetet és savanyú tejfelt öntünk reá.

1034. Rostélyos kirántva.

A jól veregetett rostélyos-szeleteket, a csontokat belőlök kiszedvén, habart tojásban hengerítjük; aztán zsemlemorzsával jól behintjük és hirtelen forró zsírban kisütjük. Midőn a szeleteket a tálra teszszük, friss zöld petrezselyemmel ékesítjük.

1035. Paprikás csirke.

Egy pár fiatal csirkét megkoppasztunk, ezeket felbontjuk, tisztán megmossuk, egyforma darabokra vágjuk és kevéssé megsózzuk. Egy vereshagymát finoman elszeldelünk s azt vajjal réz-serpenyőben sárgára pároltatjuk, a csirkéket beleteszszük, s fél evőkanálnyi paprikát adunk hozzá; aztán befedjük s többszöri felrázás közt puhára hagyjuk párolni, kevés liszttel beporozzuk, kevés húslevest és néhány kanál tejfelt adunk hozzá, s lassan főni hagyjuk, a habot szorgosan le kell szedni s azután kitálaljuk.

1036. Paprikás csirke, valódi magyar.
(Vöröshagyma nélkül.)

A csirkéket megkoppasztjuk és szabályos darabokra, (egy csirkéből lesz: 2 czomb, 2 töveczomb, 1 püspökfalat, 1 koldusernyő, a fej és nyak, 2 szárny a zuzzával és májjal, és 4—5 melldarab, — ha t. i. a csirke már nagyobb, — (gyenge kisebb csibék negyedekbe vágandók,) és a feldarabolt húst vízzel telt tálba teszszük. Aztán friss szalonnát aprítunk egy lábasba, apró koczkákban, — s azt (1—1 csirkére elég 2—3 deka szalonna) zsemlesárgára kisütjük. Most minden csirkére 1 kávéskanálnyi rózsa-paprikát teszünk a forró zsírba, melyben a tepertő is benne marad; s azt hirtelen elkavarva, a csirkét jó vizesen beleteszszük, és befedve pároljuk. Ha a levét teljesen elfőné, lehet szaporitani, ha van zsírtalan húslével. — Félfőzésben kell megsózni, s ha a csirke elég puhára párolódott, egy-egy közepes csirkére 1—2 evőkanál, de — édes és nem megsavanyodott tejfelt kell hozzá önteni, s ha egyszer felfőtt, — minden

csirkéhez egy jó csipet apróra vágott zöld petrezselyem jön bele, melylyel ha ujból felfő, tálaljuk, és finom felvert haluskával körítjük. Ez a vereshagymás paprikás csirkénél sokkal jobb — és finomabb ízű.

1037. Kolbász.

Sertéshúst finoman összevagdalunk, megsózunk, tört borssal, majorannával és czitromhéjjal megfüszerezünk; aztán ezen sürű tömeget vízzel meghigítva kolbásztöltőbe teszszük, melynek végére marha- vagy sertésbélt húzunk; ily módon gyorsan megtöltjük a kolbászt, melyet disznózsíron megsütünk.

1038. Paprikás borjúsült egy darabban.

Ehhez gyenge borjúhúst kell venni, a hátulsó részéből. A lábasba zsírt s abban bőven vereshagymát, néhány szem fekete és szegfűborsot teszünk, a hagymát sárgára pirítjuk, és egy kávéskanálnyi paprikát; a borjúhúst jól megverjük, de úgy, hogy szét ne menjen, s azután besózzuk és lisztbe mártjuk, rögtön a forró zsírba teszszük. E pecsenyének gyorsan kell sülni, három negyedóra elég neki. Ha feladni akarjuk, kevés húslevest öntünk alá, és mikor felszeleteltük a tálba, forrón a levet szitán rápasszirozzuk. A lének szép pirosnak kell lenni. A borjúhús fehér marad a gyorsan sülés által, s igen jól néz ki s a mellett finom, puha.

1039. Töltött csirke magyarosan.

Egy csirkéhez veszünk három keményre főzött tojást megreszelve, egy negyedrész áztatott zsemlét, egy nyolczad kiló szalonnát, apró koczkákra vágva, jó adag fekete borsot, és jó egy késhegynyi sáfrányt, bőven zöld petrezselymet és metélő-hagymát. E vegyítéket összekavarjuk, és vele a szépen felfutott, és a bőrét jól felszedett csirkét megtöltjük. E töltelék nem híg s azt a csirkébe kézzel kell beleduggatni. Ha megsült, akkor igen finóm, gyenge s rendkivül izletes.

Halak.

1040. Halászlé.

Ehhez többféle halat veszünk, ezeket jól megtisztítjuk, darabokra vágjuk és lábasba teszszük, azután jócskán vereshagymát, sót és paprikát adunk hozzá, vízzel felöntjük, beborítjuk és főni hagyjuk.

1041. Szegedi halászlé.

Veszünk tíz-tizenkét személyre, legalább hat-hét kiló halat, melyben ponty, harcsa, kecsege mindenesetre legyen, ezenkivül lehet még két-háromféle más, de folyóban, patakban fogott élő hal is, melyeket elevenen kell letisztitani s aztán farkukat a végbél alatt elvágni; a halak vérét a bográcsba bele kell ereszteni, aztán a halak beleit kivenni s a halakat kimosni. Halászlét legjobb szabadban, vagy szabad tűzhelyen főzni, és pedig lánczon csüngő vasbográcsban, melybe egy-egy kiló halra két-három deka friss szalonna apró koczkára aprítandó, s minden kiló halhoz egy-két közepes darab vékony szeletekre vágott vereshagyma adandó, melyet a zsírban meg kell kissé pirítani; most legalul a hal-fejeket és a keményebb húsú halakat rakjuk be rétegenkint a bográcsba, úgy hogy alul egy kis réteg hagyma, erre kevés só, paprika s egy sor hal jön, így az összes hal és hagyma be lesz rakva és rétegenkint sózva, paprikázva; mikor mind be van rakra, igen kevés vizet önteni rá, s fővés közben felkavarni nem szabad, hanem a bogrács néha riszálva körbe forgatandó. A halászlé kis félóráig készül, s legjobb a bográcsban adni fel az asztalra, hol maga a szakács, ki tudja, hol, melyik sorban milyen hal van, legjobban tudja a tálalást egyénenként végezni.

1042. Magyar ponty.

A ponty középdarabjait megtisztítjuk, megsózzuk, serpenyőbe teszszük, vizet és eczetet öntünk reájok, de csak annyit, hogy a halat egészen be ne fedje, s lassan főni hagyjuk. Finomra vagdalt vereshagymát vajban sárgára párolunk, fél kávéskanálnyi paprikát adunk hozzá, melynek szinte párolódnia kell, azután kevés hal-lére két deciliter tejfelt adunk, ezt felfőzzük, lehabozzuk, s a mártást átszűrjük. A pontyot tálba helyezzük, a mártásból keveset reáöntünk, a többi mártást pedig csészében külön adjuk melléje.

1043. Potyka-kocsonya.

A potykát felvagdaljuk és megsózzuk. Azután lábasban másfél liter eczetet és ugyanannyi vizet, továbbá sárgarépát, vereshagymát, babérlevelet, czitromhéjat, egész borsot, székfüvet s két dekagramm vizahólyagot teszünk. Midőn ez felforrt, belevetjük a halat, s ha ez megfőtt, tálba teszszük. Ekkor a levet megfordított szék lábaira kifeszített asztalkendőn átszűrjük. Ennek felét mély formába öntjük, s meghagyjuk aludni, a halat olajgyümölcscsel ékesítve rárakjuk, s a potykakocsonyát asztalra adjuk.

1044. Rántott ponty.

A megtisztított halat szép darabokra vágjuk, megsózzuk, liszttel vegyített darába hengergetjük, s vajban hirtelen kirántjuk. Ugyanezen módon minden más halat is ki lehet rántani.

1045. Magyar fogas.

Miután a hal néhány napig a jégen feküdt, letisztítjuk azt, felbontjuk s kimossuk, jól megsózzuk, az úszószárnyakat spárgával megkötözzük, s a halat így fekve hagyjuk. Egy órával a használat előtt a halat erre szánt iktatványba kötjük, forró sósvízbe teszszük, melyet néhány csepp ímelyfüves eczettel vegyítettünk, és főni hagyjuk. A hallével finom vajasmártást habarunk el, szerecsendiót teszünk bele, s azt felfőzzük. Továbbá öt tojás-sárgát egy czitrom levével elkavarunk, azt a vajas-mártással, mint a sodót elhabarjuk, és a mártásos csészébe tálaljuk. A halat asztalkendővel bevont deszkára fektetjük, aztán hosszúkás tálba teszszük, a spárgát leveszszük róla és zöld petrezselyemmel szegélyezve mártással adjuk fel az asztalra.

1046. Csuka írósvajjal és petrezselyemmel.

A megtisztított és felbontott csukát sósvízben néhány szegfűvel és babérlevéllel megfőzzük; aztán vigyázva kiteszszük a tálra, keményre főtt s finomra metszett tojással, és petrezselyemmel behintjük és forró írósvajjal leöntjük.

1047. Pörkölt hal.

Lábasban kanálnyi zsírt vagy vajat forróvá teszünk, ebben három fej hosszúra vágott vereshagymát felduzzasztván, késhegynyi piros paprikát teszünk beie, hogy szép színe legyen. Ebbe rakjuk aztán az összevágott és besózott halat, mit betakarva főni hagyunk.

1048. Mornay-mártás.

(L. a 44-ik lapon.)

1049. Tartár-mártás.

(L. a 44-ik lapon.)

1050. Romoulad-mártás.

(L. a 44-ik lapon.)

1051. Bibornok-mártás.

(L. a 44-ik lapon.)

Tészták.

1052. Tarhonya-készítés.

Hét deciliter lisztet egy egész tojással és vízzel oly keményre gyúrunk, hogy inkább lisztes, mint nedves legyen. A jól meggyúrt tésztát először nagyszemű rostán átdörgöljük, azután mindig kisebbszeműn, miáltal különféle nagyságú, a napon száritandó tarhonyát nyerünk. Használtatik a tarhonya levesben, a hús körül, csirkével, pörköltre stb.

1053. Derelye.

Négy tojással készült tésztát kinyújtunk, befőzött szilvából kis távolságra egymástól rakáskákat rakunk, azokat más tésztadarabbal beborítjuk, azután pedig sarkantyúval félkörű foltokat vágunk. Ezeket sósvízben megfőzzük, hideg vízzel leöntjük és forró írósvajjal feladjuk.

Ezenkivül a következő tölteléket is adhatjuk: Huszonnyolcz dekagramm tehéntúrót négy tojással és kevés czukorral összekeverünk, kevés tejfelt is adunk hozzá, és ezen töltelékkel szintúgy bánunk, mint a szilvalekvárral.

1054. Túrós-metélt.

Másfél liter jól megszárított túrót darab vajjal finomra habarunk, három egész tojást és háromnak sárgáját kevés sóval hozzávegyítvén, liszttel tésztát gyúrunk belőle. Most a tésztából liszttel behintett deszkán ujjhosszú és vastag metélteket csinálunk. Ezeket most réz-serpenyőben vajjal sárgásbarnára megpirítjuk, utóbb forró tejbe töltjük, s jól megczukrozva, felfőni hagyjuk.

1055. Édes omlós tészta.

Zsír és czukor, egyforma mennyiség, a liszt annyi mint a kettő együtt, két deka élesztő, négy tojás-sárgája, késhegynyi tört szegfűszeg, s kétannyi tört fahéj jön közé, s annyi tej, mivel gyengére meggyúrjuk; gyorsan kell vele bánni, a tészta felét tepsibe vékonyra ellapítjuk, s megkenjük jó bőven bármilyen lekvárral, a tészta másik felét kisujjnyi pálczikákra sodorjuk, s a lekváros tésztát vele berá-

csozzuk, s nem nagyon sebes tűznél sárgára kisütjük. Az nap kemény; de minél tovább áll, annál puhább lesz, eláll 8—10 napig is. Tetszés szerint szeleteljük fel. Lehet almával is tölteni.

1056. Fahéj-fánk.

Fél kiló liszt, $^1/_4$ kiló porczukor, egy jó kanál tört fahéj, pár kanálnyi jó tejfel, ugyanannyi bor, tojás-sárgája annyi, mennyivel nem nagyon gyengére meggyúrjuk, késfoknyira kinyujtjuk, kis négyszög darabokra fölvágjuk, s nyujtófára gömbölyítve vastag spárgával átcsavarjuk, forró zsírba téve barnára kisütjük, s fahéjas czukorral behintjük; lehet a sülttésztába lekvárt is rakni.

1057. Friss cseresnyés torta.

9 tojás-sárgáját ugyanannyi evőkanál porczukorral és egy czitrom levével addig kavarjuk, mig nem tésztává sürűdik, és hólyagos lesz; ekkor negyed kiló hajas mandulát apróra törve kétfelé osztunk, felét a tojás-sárgája közzé kavarjuk, s egy egész czitromnak a reszelt héját, egy kávés kanálnyi tört fahéjat, késhegynyi tört szegfűszeget is hozzá adunk, 9 tojás fehéréből habot verünk, két vajas kiflinek az átszitált morzsáját, s a habot bele kavarjuk, ezt a masszát vajjal s liszttel behintett tepsibe teszszük, s egyforma meleg tűznél a sütőben kisütjük; egy liter fekete cseresznyét magvától megtisztítunk, s mikor a torta már bebőrödzött, reá hintjük, s vissza teszszük sülni; a nehéz cseresznye a félig sült gyönge tésztába ittott bele megy; mikor megsült a torta, négy vagy hat tojás fehéréből kemény habot verünk, s jól megczukrozva, a torta tetejét ujjnyi vastagon vele bevonjuk, a tört mandula másik felét reá hintjük, s ha a hab megsárgult, kiteszszük szitára, hogy az alja meg ne lágyuljon, s ha meghült, tetszés szerint felszeleteljük, és fahéjas czukorral behintjük. Nagyon finom torta ez.

1058. Puhintás torta.

$^1/_8$ kiló vajat, 8 tojás-sárgáját négy kanál porczukorral felverünk, s három deka élesztőt meleg tejbe megkelesztünk, egy kiló lisztet veszünk hozzá, s kellő sóval, bőven czitromhajjal, az élesztővel s annyi tejjel mennyit felvesz, jó gyenge tésztát kavarunk; soká dolgozzuk, mindig egyfelé kavarva, hogy finom, puha bele legyen; mikor kidolgoztuk, $^1/_8$ kiló mazsola apró szőlőt kavarunk bele. Egy nagy tepsit vajjal kikenünk és beliszteljük, s a tésztát bele öntjük, aztán kelni teszszük jó meleg helyre; ha jól megkelt és tele van a tepsi, beteszszük sülni, mikor már nem sok hijja, hogy kész, a 8 tojás-



Lampel R. (Wodianer F. és Fiai) cs. és kir. udv. könyvkereskedés kiadása Budapesten.

Wodianer F. és Fiai nyomása, Budapesten.

Szeletkék főzelékkel.

fehérét kemény habbá verjük, s egy darab reszelt csokoládé s porczukorral összekavarjuk, s a sült tésztát vele vastagon bevonjuk, még a sütőbe visszateszszük, mig a hab megszárad rajta, s félig hülten felszeleteljük, mert a kés forrón a finom puha tésztát összezuzná s vaniliás czukorral behintjük.

1059. Finom liszt-morzsonya.

Három tojásból kemény eresztett tésztát kavarunk, melynek azért folyni kell, másfél liter tejet felforralunk, s mikor fő, a tésztát beleeresztjük jó magasról, hogy hosszú laskás legyen; ha a tejet elfőtte, zsírt vagy vajat bőven teszünk alá, s fahéjas czukrot is hintünk közé, s bőven mazsolát s beteszszük a sütőbe pirulni, tálaláskor fahéjas czukorral behintjük.

1060. Túrós pogácsa (debreczeni eledel).

Háromnegyed kiló liszthez fél kiló zsírt veszünk, összedörzsöljük, sós vízzel gyengére meggyúrjuk, s ugyanannyi tehénturót, mint a liszt volt elmorzsálva, hirtelen közé gyúrunk, hogy a turó darabosan maradjon, aztán kiczipózzuk tojás nagyságúra, s hosszas pogácsát készítünk belőle, megvagdaljuk, tojással bekenjük, szép pirosra kisütjük, s forrón feladjuk. Kiváló pogácsa.

1061. Finom thea-sütemény.

Egy pohár tört czukor, egy pohár tört héjas mandula, egy pohár liszt, egy egész tojás, kettőnek a sárgájával, fél czitromnak levével és reszelt héjával jó kemény tésztát gyúrunk. Késfoknyira kinyújtjuk, aztán egy tojás fehéréből porczukorral kemény habot kavarunk, s ezzel az elnyujtott tésztát bevonjuk, meleg késsel ujjnyi vastag rudacskákra vagdaljuk, vajjal kikent papírra tepsibe rakjuk, gyenge tűznél sárgára kisütjük; lehet csokoládéval is bevonni.

1062. Vaniliás rudacska theához.

Három darab reszelt csokoládét pohárral felmérünk, s ugyanannyi porczukrot, ugyanannyi héjas apróra tört mandulát három tojás-sárgájával, fél czitrom levével, késsel összedolgozzuk jó keményre, liszt helyett tört czukorra teszszük, hogy a deszkához ne ragadjon, czukros késsel fél ujjnyira ellapítjuk, ugyancsak czukros késsel ujjnyi rudacskákra vágjuk, vajjal kikent s belisztezett tepsibe gyenge tűzön kisütjük.

1063. Burgonyagombócz.

Nyolczvan dekagramm reszelt burgonyát huszonegy dekagramm finom liszttel könnyen összevegyítünk, a mellett tizennégy dekagramm apró koczkákra vagdalt zsemlét huszonegy dekagramm irósvajban keményre pirítunk, s ezeket a burgonyára hintvén, ezzel könnyedén összevegyítjük; aztán két vagy három tojást habarva ráöntünk és liszt segítségével gombóczokat készítünk belőle. Ezeket sós vízben kifőzvén, úgy adjuk fel, mint a lisztgombóczokat.

1064. Túrós rétes.

Hét dekagramm irósvajat parázsra törünk, hat tojás-széket, czitromhéjat, négy deciliter túrót, czukrot és savanyú tejfelt adunk hozzá, utoljára hat tojásfehérének havát. A rétestésztát irósvajjal megöntvén, a tölteléket rákenjük, a rétest összesodorjuk és szokott módon megsütjük.

1065. Szőlőrétes.

Érett szőlőt leszemelünk, azután zsemlemorzsát pirítunk vajban, közönséges rétestésztát készítünk, azt kinyujtjuk, szőlőszemekkel, zsemlemorzsával, czukorral és fahéjjal behintjük, könnyedén összesodorjuk, és megsütjük.

1066. Bába-foga.

Hat egész tojást tálba verve, azt megsózzuk és kézzel jól verjük, annyi lisztet veszünk hozzá, hogy inkább lágy, mint kemény legyen, de igen nagyon ki kell gyúrni; a gyúródeszkán a kezek között hempergetjük és koczkákra vagdaljuk, mindegyiknek négy oldalát bevágván. A zsír, melyben szünetlen kisütjük, ne legyen nagyon forró.

1067. Rábaközi perecz.

Negyvenkét dekagramm lisztet öt egész tojással és ötnek sárgájával, négy kanál édes tejfellel és kevés sóval jól összegyúrunk, s jó óráig a fejszenyéllel a tésztának minden részét verjük; azután kis pereczeket formálunk belőle és azokat forró vízben, még pedig 7—8 egy főzőkanálra fűzve (fejével lefelé) a fazék közepére állítjuk. Ha a víz a pereczeket felhozta, a kanalat felemelve kiveszszük, a vizet gyorsan lefolyatva, a pereczeket deszkára rakjuk és kézzel egyenkint lenyomva, helyes formára igazitjuk, így folytatva, míg mind ki nem főtt. Ekkor tejfeles vajba forgatva pléhre rakjuk, de kö-

zel egymáshoz, és mérsékelt hevű kemenczében megsütjük. Ennyiből mintegy 80 perecz lesz, mely kávéhoz, theához is jó és melynek még azon előnye van, hogy hetekig eltartható a nélkül, hogy megkeményednék vagy ízéből veszítene.

1068. Túrós csúsza.

Tálba négy tojást ütünk, közé tojáshéjjal vizet öntünk, és annyi liszttel tésztává gyúrunk, mennyit csak felszed, mígnem a tészta a gyúrás által kifényesedik; ez inkább kemény legyen, mint lágy, habár nehezebb is a kinyujtása; ezt két czipóba szakasztjuk. A tésztát késfoknyinál kissé vastagabbra nyujtuk ki, s az egész levelet újjszéles csíkokra vágjuk fel, ezeket pedig újjunkkal szaggatjuk apróra, s a már forró vízben kifőzzük. Csak addig főzzük, míg jól feljönnek a víz szinére és 10 perczig forrtak. Ekkor lyukas kanállal kiszedjük, a vizet jól lecsurgasztjuk, hideg vízzel átöntjük, tálba teszszük, megsózzuk, forró zsírral leöntjük, tetejére túrót, kevés tejfelt és szépen pirított szalonnatepertőt teszünk, s aztán melegen feladjuk.

1069. Tejfeles burgonya.

Nehány burgonyát héjában megfőzünk, és míg ez fő, fél kilogramm húst sütünk meg, s nehány tojást keményre főzünk. A meghámozott burgonyát karikákra vágjuk, a húst pedig igen apróra vagdaljuk; mindezt külön tányéron kéz alá készítjük, nemkülönben a szeletekre vágott tojást és hét deciliter jó tejfelt. Most zsírral kikent és morzsával behintett lábasba egy sor burgonyát teszünk és azt megsózzuk; erre egy sort a vágott húsból és tojásból tejfellel; ismét burgonyát, ismét húst, tojást stb. Jó lesz kevés borsot is, valamint minden sor közé bőven reszelt zsemlét tenni. Az egészet negyedórára teszszük a sütőbe.

A burgonyát ily módon hús és tojás nélkül, csupán tejfellel is készíthetjük.

1070. Puliszka.

Másfél literes fazékban vizet forralunk, és midőn ez jól forr, negyedrészét leöntjük. A fazékban levőt megsózzuk, közepébe főzőkanalat állítunk, és e körül egy liter édes kukoriczalisztet tömünk, s újra félóráig főni hagyjuk. Egyuttal tizennégy dekagr. szalonnaszeleteket sütünk ki, és ugyanennyi parmezán-sajtot reszelünk a tányérra. Ekkor melegített tál fenekére az olvasztott szalonnazsírnak és sajtnak negyedrészét, erre a főtt kukoriczatésztának negyed-

részét, aztán ismét szalonnazsírt és sajtot, erre kukoriczatésztát és így tovább teszünk. Legfelül a szalonnaszeleteket és a maradék sajtot rakjuk.

1071. Dödölle.

Hét deciliter tisztán kimosott köleskását másfél liter forró sósvízbe befőzve, ezt folyvást keverjük, nehogy megégjen, még pedig oly sűrűre főzzük, hogy a főzőkanál megálljon benne. Ezt azután haluska nagyságra kiszaggatjuk, nagy tál szélére körös-körül rakjuk, hogy kissé meghüljön, miáltal megtartja alakját. A meghülteket késsel a tál széléről a közepére teszszük, és a szélére mindig ujakat rakunk, mígnem mind kiszaggattuk. Más edényben hét dekagramm disznózsírt olvasztunk, két decziliter jó tejfelt beleteszünk, ezt forrón a haluskára borítjuk, mire összemorzsolt sóstúrót teszünk, és az egészet felrázzuk.

1072. Öntött perecz.

Hat száraz, ánizsnélküli sóspereczet, vagy ennek hiányában ugyanannyi szarvast tördelve, vagy apró szeletekre vágva, azt edényben forró sósvízzel leforrázzuk; aztán beborítjuk, és a vizet rögtön leszűrjük, saját gőzében hagyván betakarva negyedóráig. Egyuttal hét dekagramm disznózsírt vagy vajat olvasztunk, két deciliter tejfelt beöntvén, a pereczre borítjuk azt, morzsolt sóstúrót teszünk reá, és az egészet jól összerázzuk.

1073. Magyar pite.

Negyedfél deciliter finom lisztet, hét deciliter tejet és két egész tojást jól felhabarunk és keveset megsózunk. E vegyítéket vajjal kikent pléhre öntjük, a tetejét vajjal meglocsoljuk, és gyenge tűznél sülni hagyjuk. Ha kisült, a tetejét vajjal megkenjük.

1074. Bundás kenyér.

Nehány egész tojást leütünk, és azt kevés sóval összehabarjuk. Ebbe újjnyi vastag szeletekre vágott fehér czipókenyeret belemártunk, és azt forró zsírban kisütjük. Izletes, ha a kenyérszelet tejbe mártatik.

1075. Lábatlan tyúk.

Ez nem húsos étel, hanem tészta, melyhez palacsintatésztát készítünk, de sokkal keményebbre és vastagabbra, mint a palacsintatészta szokott lenni. Ebből gömbölyű kanálnyit kiveszünk, azt forró

zsírba teszszük, és vigyázva, nehogy szétmenjen, sárgára kisütjük; megczukrozva feladjuk.

1076. Málé.

Másfél liter friss kukoriczalisztet tálban forró vizzel leforrázván, azt egészen keményre hagyjuk, és így elteszszük két óra hosszat jó meleg helyre, úgynevezett fészekbe. Akkor belekeverünk maroknyi búzalisztet, és pár óráig kihülni hagyjuk. Most a tésztát zsírral jól vastagra kikent pléhtepsire kenjük kis újj vastagságra, a tetejét azután zsírral vastagon meglocsoljuk. A málét jó forró helyen sütjük, és koczkákra daraboljuk.

1077. Béles.

Jó rétestésztát 24 tojásnagyságú czipóra osztunk. Két kikent pléhtepsit egymás mellé rakunk, mi által a készítendő tészta nagyobb kiterjedésű lesz. Ezen két tepsi felett kihúzzuk most az első czipóból való tésztalevelet és azt meglocsoljuk zsírral. Ezen levélre még hét ilyen tésztavelet húzunk ki, úgy hogy a tészta alja nyolcz ilyen levélből álljon, mindeniket külön zsírral meglocsolván. Az erre rakandó tölteléket a következő módon készítjük: Tizennégy dekagramm rizst tejben megdagasztva szitán átcsurogtatunk, hogy minden nedvessége lefolyjon, ezt a tésztára rakjuk, hozzáadván apróés mazsolaszőlőt. Miután ezt megczukroztuk és kevés törött fahéjjal meghintettük, ismét 8 tésztalevelet teszünk reá, mindeniket külön zsírral meglocsolván. Erre jő ismét a fentebbi módon készült töltelék, legfölül pedig, mint előbb a még hátralevő nyolcz tésztalevél. A tepsi szélén kiálló tésztaczafrangokat nyújtófával vagy késsel lenyessük, a tésztát magát csörgemetélővel koczkákra kivágjuk, a tetejét zsírral megkenjük, gyenge tűznél kisütjük és megczukrozva feladjuk.

A bélest túróval vagy almával is tölthetjük.

1078. Tepertős pogácsa.

Fél kilogramm jó, friss, finomra vágott tepertőhöz egy kilogramm lisztet veszünk, azt két kéz között jól dörgöljük; két deciliter tejfellel és pár kanál tejjel összegyúrjuk úgy, hogy inkább kemény, mint puha legyen. A tésztát másfél újjvastagságra kinyújtjuk, fánkszaggatóval kiszúrjuk, pléhre rakjuk, tojással megkenjük, és kissé barnára sütjük.

1079. Tésztás kása.

Egy liter köles kásához veszünk negyedkiló szalonnát, azt leaprítva apró tepertőnek, ha kisült, a forró zsírba a kását bele kell tenni, megmosni nem szabad, csak ruha közt jól megtörölni, a zsírban nehány perczig sülni hagyni, és ekkor forró vizet önteni reá három liternyit, megsózni és mikor a kása már félig megfőtt, egy jó nagy levél száraz tésztát apróra tördelve bele tenni; mikor a kása s a tészta már a levét mind elfőtte, akkor bele kell kavarni a tésztát, s még egy negyedóráig csendesen főni hagyni, kavarni nem kell, hanem csak felrázni.

1080. Kásás béles.

Másfél kiló lisztből egy kanálnyi zsírral, két tojás sárgájával, sósvízzel béles-tésztát készítünk, víz helyett lehet tejjel is gyúrni, ekkor nem kérges a tészta, s ha jól ki van gyúrva simára, ki kell czipózni, és tányér nagyságura kinyujtani, meglisztelni és pihenni hagyni; ha már megpihent, kihuzni asztalon, s forró zsírral meglocsolni, és a többi tésztát mind egymásra kihúzni. Ha mind ki van húzva a tészta, négy részre szeljük, és a részeket egymásra hajtjuk, az így nyert jó vastag tésztát tiz centiméter négyszög darabokra vagdaljuk, és a már előbb jóféle borssal, bő zsírral keményre főzött s kihűtött köleskásával megtöltjük, diónyi darab kását téve egy-egy négyszögű tésztára, a tészta széleit mind a négy oldalán összeszedjük, és gömbölyeg kis béleseket formálunk kissé ellapítva, hogy a kása szétterüljön benne, s jó forró sütőben szép pirosra kisütjük. Igen szépen felnő, hirtelen kell neki sülni.

1081. Debreczeni béles.

Ehhez a tésztához a sertés fodor hájzsírja szükséges, ezzel kell megzsírozni a kinyujtott tésztát, még pedig bőven, a tésztája ugy készül mint más béleseké. Ezt nem asztalon kell kihuzni, de a nyujtó táblán, és a széleit sem veszszük le, de visszahajtva a többire huzzuk, 6, 10 sőt 12 levelet is egymásra huzunk, s mikor mind ki van huzva, az egészet összehajtjuk mint egy nyolcz rétre hajtott szervétát, s hideg időben télben így több napig el lehet tartani, s mikor szükségünk van, ezeket kinyujtjuk késfoknyira, s tetszés szerint turó, rizs, alma, káposzta, lekvárral megtöltjük, a tészta széleit mind együvé szedjük, és ugy kerek bélést készítünk belőle. Szinte gyorsan kell kisütni ezt is.

1082. Olasz rántotta tejfellel.

Egy kanál zsírban kevés vöröshagymát sárgára párolunk, késhegynyi paprikát teszünk bele, és a tojást szépen a forró zsírba ütjük le, vigyázva, hogy a sárgája szét ne menjen, ekkor megsózzuk őket egyenként, és a sárgájára zöld petrezselymet, metélő hagymát apróra vágva hintünk, s egy is paprikát is; ezután savanyú tejfelt öntünk a tálba, hogy a tojásokat ellepje. Kevés zsemlemorzsával meghintjük s hirtelen megsütjük. Ezt abban a tálban kell megsütni, melyben feladjuk az asztalra. Reszelt parmezán-sajttal és vagdalt sonkával még izletesebb.

Debreczeni hurkák és kolbász.

Kipróbált, jó sertés-aprólék készítési módja.

1083. Tüdős hurka.

A hideg vízben kiáztatott, megabárolt tüdőt az erektől megtisztítva s a lépet, kevés nyers máját apróra vágókéssel megvágunk s a cseplesz-héjat, egy jó marék bélről leszedett, hideg vízben szagtalanná mosott kövért szinte megabárolva melegen fölvágunk apróra, egy jó nagy fej vereshagymát zsírban fekete borssal puhára párolunk s igen apróra megvágjuk. Negyed kiló párolt rizst, szegfűszeget keveset, fekete tört borsot, majoránna-pelyvát bőven, — mely rostán át volt dörzsölve, — sót kellő mennyiséget, s pár levesmérő-kanál forró vízzel összedolgozzuk az egész masszát, hogy jó gyönge legyen, s hurkatöltővel a már szagtalan tiszta belekbe töltjük, hét araszhosszúságú darabokba, s a hurka mindkét végét vékony fácskákkal bepeczkeljük, forró sósvízben kifőzzük.

1084. Májas hurka.

Hideg vízben kiáztatott nyers májat apróra megvágunk vágókéssel, s az ereket, csomókat kiszedjük belőle, s a fehér májat minden kövérestől, sőt még egy marok tiszta bélkövért is megabárolva, melegen felvágunk apróra, egy nagy vereshagymát zsírban borssal, kevés paprikával megpárolunk, párolt köleskását nem túl sokat, sem keveset vegyítünk bele, fekete borsot bőven, szinte pár levesmérő-kanál forró vizet, hogy híg legyen a töltelék, és kellő sót. A májas tölteléknek jó zsírosnak és hígnak kell lenni, hogy a hurka jó gyönge legyen. A fűszert is bőven kell beleadni, hurkatöltőn a belekbe tölteni, ezeket is bepeczkelni, s forró sósvízben kifőzni.

1085. Kásás hurka.

A hájkerületet s a hájfekvést veszszük megabárolva a kásás-hurka töltelékhez, s abárolt bőrt bőven, mindezeket melegen apróra összevágjuk, s a mennyi csomó a hús és a zsiradék, annyi párolt köleskását teszünk hozzá, kellő sót, bőven fekete tört borsot, párolt vereshagymát, mint a májas-hurkába, s majoránna-pelyvát bőven, ehhez is forró víz jön pár levesmérő-kanállal, hogy a töltelék gyenge legyen s könnyen lehessen a hurkatöltővel a belekbe tölteni; kis fapeczkekkel a végét mindkétfelől beszúrjuk a hurkának s ezt is forró sósvízben kifőzzük. Ha megakarjuk tudni, megfőtt-e már a hurka, akkor egy szalmaszállal megszúrjuk s ha a nyiláson nem vörös víz, de zsír jön át, ki lehet venni a hurkát a forró vízből, mert át van főve.

1086. Véres hurka.

Ehhez a torka pecsenyéjét megabárolva s a tüdőből kiszedett ereket s a gégecsőt veszszük. Kevés abárolt bél kövérét is, mivel a torkapecsenye maga is igen kövér. Vágókéssel mind együtt melegen összevágjuk, egy sertés véres töltelékéhez egy össze-marék párolt rizst vegyítünk, két deci édes tejet s ugyanannyi szép piros híg vért, kavéskanál tört köménymagot megszitálva, tört fekete- és szegfűborsot jó bőven, és késhegynyi paprikát, szinte párolt nagy fej vereshagymát. A tölteléknek jó hígnak kell lenni, s a megtöltött hurka két végét vékony spárgával összekötjük s rögtön meleg vízbe teszszük, mert a tej és vér, ha állana, főveten kifolynék; a véres hurkát nem kell soká s nagyon fővő vízben főni, mert kireped a hurka vékony bőre, minthogy a véres-hurkát kolbász-húrba szoktuk tölteni magyarosan. A németes tölteléket a vastag belekbe töltik, de az a sok szalonna miatt nem olyan ízletes, mint ez.

A kisebb gyomrot vagy műnéven gömbböczöt is ilyen véres töltelékkel szokás megtölteni s szinte kifőzni, mint a hurkát. Használatkor ismét felforraljuk s fél órával az evés előtt, pirulni a sütőbe teszszük, mellék-ételnek szokás feladni, kerek szeletekre szelve, száraz tormával körülkerítve.

1087. Jó házi kolbász.

Ennek főkelléke, hogy sem túlkövér, sem sovány ne legyen; jó vegyes húst jól meg kell vágni, de nem túl nagyon. Öt kilónyi húshoz vehetünk fél liter hideg vizet s negyed liter bort. Bőven fekete tört borsot, majoránna-pelyvát, sót kellő mennyiséget, ezeket

együtt jól el kell dolgozni, hogy a fűszer, só, víz, bor mindenütt átjárja; a töltéstől is sok függ; a lágyan töltött kolbász sohasem oly nedvdús, mint a melyik jó feszesre van töltve, lehet aztán czitrom-s fokhagymást is tölteni. Minél hamarább teszszük füstre, annál zamatosabb a füstölt kolbász, és gyorsan kell füstölni, nehogy kiszikkadjon.

1088. Disznófej-sajt.

A másik vagy nagy gyomorba jön a disznófej-sajt, imígy készítve: A friss disznófejet, 4—5 darab tenyérnyi friss szalonna-bőrt puhára megfőzünk, s ha félig kihűlt, a csontról leszedjük a húst, szép hosszú, vékony szeletekre felszeljük, úgyszinte vékony laskára a szalonnabőrt is, kellően megsózzuk, s a húst a bőrrel gyengéden összevegyítjük, hogy össze ne törjenek. Egy fej vörösre párolt hagymát igen megvágva, egy egész czitrom levét belefacsarva s a héját belereszelve, paprikát keveset, fekete- és szegfűborsot bőven teszünk bele, s pár tejmerő-kanál híg piros vért adunk hozzá, hogy szép sötétszínű legyen, s összevegyítjük lassan forgatva, nehogy összetörjük a húst és bőrt, mikor mindenütt egyforma színű és ízű; a tisztított gyomrot vele elég jól tele megtöltjük, s forró sósvízben félóráig főzzük, vékony tűvel megszúrjuk, ha nem véres lé, de tiszta zsír jön ki a tű után, kiveszszük, és melegen laposra lenyomtatjuk. Néhol felfüstölik, néhol frissen elhasználják, mindenkép finom eledel, mert nem túl kövér. Levegőn huszonnégy óráig szárítva és igen izletes.

Pecsenyék.

1089. Töltött csirke.

Két megtisztított csirkét sütésre készítünk el, aztán két zsemlét tejbe áztatva, kinyomva, zöld petrezselyemmel írósvajban pároltatunk. Ha ezen töltelék meghűlt, 5—6 tojást ütünk bele, azt megsózzuk és fűszerezzük. A csirkét most a gégén át megtöltjük, megkötjük és nyárson vagy serpenyőben sárgabarnára sütjük.

1090. Töltött galamb.

Fiatal kövér galambokat tollcsövön felfújunk, azokat megkoppasztjuk és fél óráig sóban hevertetjük. Két galambhoz darab irósvajat parázsra törünk, másfél tejbe áztatott zsemlét zöld petrezselyemmel, sáfránnal és sóval összevagdalunk, mind összekever-

jük, két egész tojást és kettőnek sárgáját beleütjük, a galambokat megtöltjük vele, nyársra húzzuk, és lassanként sárgabarnára megsütjük.

1091. Sült nyúl tejfellel.

Miután a nyulat jól kimostuk és lehártyáztuk, szépen megspékeljük, azután forró eczettel és vízzel leöntjük, sárgarépát, petrezselyemgyökeret, szeletekre vágott hagymát és zellert, babérlevelet, gyömbért, szegfüvet, borsszemeket s czitromhéjat teszünk bele; ebben a nyulat egy-két napig állani hagyjuk, ezen idő alatt néhányszor megforgatván. Használatkor a nyulat nyársra húzzuk, lábait felkötjük, s vajjal és savanyú lével, meg tejfellel felváltva időnként leöntjük s így megsütjük. Ha jól megsült, tálra teszszük és czitromszeletekkel felékesítjük. A serpenyőben levő lé passzirozva külön findzsában melléje adatik.

1092. Töltött bagdány-pecsenye (debreczeni eledel).

A borjú- vagy tehén bagdányt (ez egy része a marhának), ha besóztuk, bőrét körül felszeldeljük, a húst is végig középen felhasítjuk keresztezve, aztán keményre főtt tojást a hús nagyságához mérve, 6—8—10-et megreszelünk s hozzá jó darab sós szalonnát igen apróra fölvágunk, zöld petrezselymet, fekete borsot bőven, jó sáfrányt egy késhegynyit, kellő sót, ezeket összekavarjuk, s vele a bagdányt megtöltjük, s szép pirosra kisütjük. A húst meg is lehet veregetni, hogy puhább legyen.

1093. Spékelt nyúlszeletek.

A megtisztított nyulat két újjvastag darabkákra metszjük, megspékeljük, s néhány napig savanyú páczban hagyjuk. Későbben pároljuk, glacirozzuk és bors- vagy paradicsom-mártásban feltálaljuk.

1094. Sült borjúszegy.

Miután a bőrt lehúztuk, a szegyet szalonnával megtűzzük, lisztbe hengerítjük és írósvajban megsütjük. Ha megbarnult, levet és égett bort öntünk rá, s aztán sót, szerecsendió-virágot, borsot vereshagymát, babérlevelet és petrezselymet adunk hozzá. Midőn a borjúszegy már lágy, savanyú tejfellel mártást készíthetünk reá.

1095. Nyárson sütött sertésderék.

Három kilogramm sertéshúst bőröstül megmosunk és megsózunk, azután éles késsel előbb hosszában, aztán szélességében a a bőrbe mély bevágásokat teszünk. A pecsenyét nyársra húzván és zsírjával gyakran megöntvén, sárgára sütjük. Ha jól van sülve, a bőre oly ropogós, mint az üveg, hanem könnyen haraphatónak is kell lennie.

1096. Sertéspecsenye barna lével.

Forró zsírban egy fej vereshagymát, egy szál petrezselyemgyökeret, sárgarépát, zellert vékony szeletekre vágva, gyorsan puhára párolunk, s ha megpuhultak, kevés paprika és tört fekete borssal barnára megpirítjuk. A megmosott, sózott sertéshúst (lehet az fehérpecsenye vagy czombja) beleteszszük, s kevés vizet öntünk alá, gyorsan pároljuk, mindaddig, míg megpuhul; ha a levét elsüli, mindig sós forró vizet pár kanállal öntünk alá, nehogy a zöldség alatta megégjen, de szép sötétbarnának kell lenni; ha a hús puha, kiveszszük, s míg felszeleteljük s forró tálra rakjuk, ismét forró vizet öntünk a pirult zöldségre s forrni teszszük; a felszelt húsra azután szitán átszűrjük, áttörve rajta a pirult zöldséget is. Igen kellemes mártást nyerünk így. Fődolog, hogy meg ne égjen, de sötétbarna legyen.

Saláták.

1097. Fejes saláta.

A szép, kemény salátafejeket két, vagy ha igen nagyok, négy részre vágjuk, tisztára kimossuk és asztalkendőre rakjuk. Ekkor a saláta-tálba borsot, sót teszünk, két rész olajat és egy rész boreczetet öntünk, ebben a salátát jól megforgatjuk és feltálaljuk.

1098. Zeller-saláta.

A zellert szeletekre vágjuk, megfőzzük és tálba rakjuk; aztán rézsukát (Kresse), endiviát vagy raponczát megmosva, ezt szitán ráteszszük, és eczettel, olajjal elkészítjük.

1099. Lenmagolaj saláta.

Nyers savanyú káposztára lenmagolajat öntünk, hegyibe kemény tojásszeleteket tevén. Ezt magában, de néha rántottával is feltálaljuk.

1100. Paradicsom-alma saláta.

Két vagy három szép, kemény paradicsomalmát éles késsel vékony karikákra szeldelünk, ezeket leveses tányérba rakjuk, nagyon megsózzuk, s kevés finomra vágott vereshagymát teszünk reá; e fölé ismét paradicsomalma-szeleteket rakunk, ezeket megsózzuk; s vereshagymával behintve és megborsozva. Végre olajat és jó sok erős boreczetet öntünk az egészre. A salátát azután hűvös helyre teszszük, a hol legalább egy óra hosszat kell állania, hogy élvezhető legyen. Marhahús mellé adva különösen jól izlik.*)

*) Erős eczetet kell azonban hozzá venni, hogy a paradicsomalma kellemetlen nyers ízét elvegye.

Étlapok hús- és bőjtnapokra.

Étlap 6 személyre.

Húsnapon.

1.

Franczia leves. Tejfeles leves.
Tekercsek csiperke-gombával.
Rántott burgonya vagdalékkal.
Marhahús kék káposztával, vagy makaronival koszorúzva.
Uborkamártás és mustár.
Kelkáposzta rizszsel és sonkával.
Lúdmáj irósvajas mártással.
Borjú vesepecsenye, olasz saláta.
Kifli-pép málna-öntéssel.
Genois (Zsenoa).
2 tányér friss gyümölcs, 1 tányér piskóta.

2.

Barna leves konszommé kádkákkal.
Töltött kucsma-gomba.
Farsangi fánk.
Boeuf à la mode, makaroni koszorúval.
Barna mártás apró eczetes uborkával.
Töltött káposzta.
Tyúk paradicsom-mártásban.
Pörkölt malacz.
Túrós-rétes.
2 kosár friss gyümölcs.
1 tányér tejkocsonya, kádkák, 1 tányér piskóta.

Étlap 12 személyre.

1.

Rák-leves rák-kádkákkal.
Berakott aszpik.
Vajas tészta-kádkák, szalonka szálmival.
Fürjek rizs-abroncsban.
Párolt marhahús, fehér marhahússal vegyítve, fehérre párolt savanyú káposztával, zöld paszulylyal, s apró burgonyával koszorúzva.
Kápri mártás és uborka saláta.
Párolt borjúszegy szágóval, vajas tészta koszorúban.
Pulyka és őzhát.
Vegyes kompót, savanyú saláta.
Baraczk-lepény angol tésztából.
Pörkölt hal.
Kabinet-pudding.
Kártya piskótatésztából.
Birsalma-szeletek.
4 tányér friss gyümölcs, 2 tányér piskóta, 2 tányér apró czukros sütemény.

2.

Tört májleves vagy meggyleves.
Palacsinta-tekercsek vadhússal.
Fiatal pulyka-karbonád frikandóban.
Vajas tészta-tokok.
Párolt marhahús burgonya-kéreggel.
Zöld és fehér kártifiola, párolt káposzta.
Pörkölt bárányhús galuskával, fenyves madár sülve.
Alma hálóköntösben, franczia vajas metélt.
Nyúl és tűzött jérczék.
Vegyes kompót, savanyú saláta.
Baraczkhab spanyol szélfánkkal.
Napoleontorta. Négy tányér friss sütemény.
4 tányér gyümölcs, ananász- és málnafagylalt.

Étlap 18 személyre.

1.

Fehér tört leves agyvelő kádkákkal.
Ragú barna abroncsban.
Töltött malacz aszpikkal.
Fogoly szálmi.
Rizottók vajas tésztából.
Karlsbadi marhahús, fehér marhahússal vegyítve, kalarábéval, kel-sarjjal, rizszsel, sonkával és barnára párolt burgonyával koszorúzva.
Fiatal tyúkok rákfarkkal, kucsmagombával, zöld borsó koszorúban.
Barnára párolt vadkácsa, burgonya tollkával garnirozva.
Borjúczomb és nyúl. Rántott rostélyos.
Zöld saláta kemény tojással és aszpikkal.
Kocsonyázott alma, leveses tészta.
Hal majonézzel. Forrázott csuka tormával.
Berakott kocsonya.
Mogyoró-torta czitrom conserve-vel.
Indián fánk.
Nápolyi kifli.
Fagylalt hálókabátban.
4 tányér finom czukrászsütemény, 4 tányér friss gyümölcs, 2 tányér piskota, 2 tányér bemártott gyümölcs.

2.

Barna leves velősgombóczczal.
Ragú kagylóban. Bográcsos.
Galambok papirtekercsben.
Vajas tészta-pástétomkák.
Vaddisznófej.
Fehér marhahús, sárga répával, veres káposztával, kelkáposztával, kelkáposzta-sarjjal s burgonyával garnirozva.
Nyárson sütött nyelvek szardellával.
Kappan-mell osztrigával.
Kék kelkáposzta bemártott gesztenyével; töltött savanyú káposzta.
Tyúk zöld borsóval.

Barnára párolt borjúkarbonád.
Nagy csuka vagy süllő aszpikkal.
Sonkapástétom. Tolt fánk.
Töltött borjúszegy; őzhát.
Kocsonyázott kompót, olasz saláta.
Spanyol gyümölcs-pép. Málna habpép.
Széltorta, franczia tejkocsonya, meggy-kocsonya, 4 tányér finom czukrász-sütemény, 2 tányér piskóta, 2 tányér bemártott gyümölcs, 4 tányér friss gyümölcs.

Étlap 24 személyre.

1.

Barna franczia leves konszomméval.
Agyvelő leves.
Hideg, leforrázott tok tengeri kagylóban majonézzel és ászpikkal.
Agyvelő törtek, cotelette-koszorúval.
Fiatal pulyka présben, ászpikkal.
Vajastészta kádkák ragúval.
Farsangi fánk.
Barnára párolt marhahús, fehér marhahússal vegyítve, zöld borsóval, sárga-répával, árticsókával, kártifiolával s veres káposztával garnirozva.
Borjúszegy frikandóban, töltelék szeletekből készített koszorúban.
Frikaszszirozott tyúkok, zöld kártifiola koszorúban.
Őz czomb. Stájer kappan osztrigával töltve.
Árticsóka saláta.
Birsalma kompót vegyítve.
Gesztenye törtek, narancs öntéssel.
Csokoládé-pép kajszínbaraczk-habbal.
Nagy kocsonyázott hal. Potyka-kocsonya.
Pergelt torta tejszinhabbal.
Puncs-fánk. Kajszínbaraczk-pereczek.
Mogyoró rudacskák.
Őszi baraczk szeletek.
Masszeduán.
Mandolatej-kocsonya fekete kávéval.
Habos vanilia fagylalt.

Puncs à la glace.
6 tányér finom konfekt, 6 tányér friss gyümölcs, 2 tányér mártott gyümölcs.

2.

Barna leves vagdalék-fánkocskákkal.
Fehér leves, máj rizszsel.
Kappan főzelékkel.
Szálmi fogolyból apró pástétomkákkal.
Sonka tekercs.
Boeuf à la Mode, makarónival és burgonyával garnirozva.
Szegydarab tormával bevonva.
Barnára párolt káposzta rizszsel és páczolt nyelvvel.
Töltött pulyka, tyúk bajor módra.
Hideg pástétom.
Meggyes haluska.
Leveles tészta.
Fáczán. Borjúczomb.
Vegyített kompót, savanyú saláta.
Besamel felfújt kajszínbaraczk öntéssel.
Nagy hal ászpikkal diszítve.
Vegyes torta. Mogyoró torta.
Hideg sodó, fehér kocsonya ostábla formában; 4 tányér sütemény; 2 tányér piskóta; 2 tányér apró ostya; 4 tányér bemártott gyümölcs; 4 tányér friss gyümölcs, vanilia és csokoládé fagylalt; puncs à la glace.

Étlap 6 személyre.

Bőjti napon.

1.

Kucsmagomba leves.
Kiborított tojások.
Túrós fánk.
Vegyes halétel.
Rántott csuka.
Zöld saláta.
Habos birsalma-pép.
Őszi baraczk hálóköntösben.
Habos tej spanyol szélfánkkal.
2 tányér friss gyümölcs, 2 tányér piskóta, 2 tányér finom konfekt.

2.

Halbél-leves.
Keszeg hal heringgel.
Tojás burgonyával.
Borsó törtek menyhalmájjal.
Túrós gombócz.
Süllő savanyú salátával.
Tiroli rétes.
Tejszínhab.
2 tányér finom sütemény, 1 tányér piskóta, 4 tányér mártott gyümölcs, 2 tányér friss gyümölcs.

Étlap 12 személyre.

1.

Rákleves rák-kádkákkal.
Rántott tojás.
Töltött csigák.
Hal kolbász.
Paréj sült békával.
Rántott csuka mártással.
Ponty csch módra.
Kenyérpép túróval.
Csokoládé torta. Kocsonyázott kompót.
Földieper-szeletek.
Vaniliás-fánk.
Narancs-fánk.
Négy tányér friss gyümölcs, négy tányér kis konfekt, két tányér piskóta.

2.

Borleves.
Süllő szardellával.
Töltött tojás.
Osztriga csukamájjal.
Savanyú káposzta tépett csukával.
Tekenyős béka vér-mártásban.
Pogácsa, olasz rizs.
Rántott menyhal, savanyú saláta.
Kocsonyázott hal szépen felékesítve.

Rizs csokoládéval és tej-sodóval.
Napoleon-torta.
Pergelt-torta.
Linczi tortácskák, jeges fánkok, spanyol szél-kiflik, vaniliás koszorúk, 2 tányér piskóta, 4 tányér gyümölcs, 2 tányér mártott gyümölcs, mogyoró- és ribizli-fagylalt.

Étlap 18 személyre.

1.

Nádtyúk-leves zsemlye pitével.
Gombaleves.
Tojás-tekercsek.
Hal-karbonád.
Habart tojás spárgával és rákfarkakkal, vajas tészta koszorúban.
Keszeghal heringgel.
Zöld borsó rántott menyhalmájjal.
Csuka szardellával, apró burgonya koszorúban.
Mandulapép friss megygyel.
Tekenős-béka vér-mártásban.
Sült viza.
Rántott menyhal.
Olasz saláta.
Kocsonyázott almák.
Kajszínbaraczk-kocsonya.
Birsalma-torta.
Csokoládé-szeletek.
Genois (olv. Zsenoa).
Mogyoró-fagylalt.
4 tányér piskóta, 4 tányér kis konfekt, 4 tányér friss gyümölcs, 4 tányér párolt gyümölcs.

2.

Száraz borsó leves, csokoládé leves.
Hal kolbász, tojás serlegek.
Kocsonyázott viza, töltött csiga.
Kártifiola vajjal, paréj halpofézekkel.
Ponty cseh módra.
Tekenős béka czitrom-mártásban.
Süllő majonézzel.

Olasz makaróni.
Kajszínbaraczk-lepény.
Rántott ponty, sült keszeg, savanyú saláta.
Nagy hal ászpikkal.
Kocsonyázott kompót.
Mandolatorta tejszín-habbal.
Kenyér-torta.
Török tejkocsonya.
Csíkos narancs-kocsonya.
4 tányér finom czukros sütemény, 2 tányér piskóta, 2 tányér apró ostya, 4 tányér friss gyümölcs, 2 tányér czukrozott gyümölcs, maraszkin- és földieper-fagylalt.

Étlap 24 személyre.

1.

Habos mandola-leves.
Tört tojás.
Tojás ragúval.
Tojás serlegecskék.
Osztriga, csuka és menyhal májjal.
Vagdalék-kádkák.
Hal aszpikkal.
Spárga mártásban.
Szárcsa barna mártásban.
Békák rákfarkkal és csiperke-gombával, kucsma-gomba koszorúval.
Süllő petrezselyemmel.
Kajszínbaraczk-pép.
Mandolatej-koszorú.
Rántott csuka.
Sült tok.
Kötet-saláta kemény tojással és ászpikkal.
Vegyes kompót.
Hideg hal ászpikkal és majonézzel.
Birsalma-kocsonya.
Franczia tejkocsonya.
Piskóta-torta levelekben tejszínhabbal és spanyol-fánkkal.
Kártyák fűszeres tésztából.
Mogyoró torta.

Angol kalács.
Tutti-frutti mandolatejből.
Földieper fagylalt.
4 tányér piskóta, 4 tányér friss gyümölcs, 4 tányér finom konfekt, 4 tányér mártott gyümölcs.

2

Zöld borsó-leves.
Sör-leves.
Hollandi tojás.
Kocsonyázott menyhal.
Kártifiola vajas mártásban.
Töltött csuka.
Lencsetörtek menyhal májjal.
Kék káposzta czukrozott gesztenyével és hal-kolbászszal.
Szárcsa barna mártásban.
Tekenős béka saját héjában.
Süllő majonézzel.
Turóslepény vajas tésztából.
Makaróni sajttal.
Sült viza, rántott csuka, savanyú saláta, vegyes kompót.
Kocsonyázott rizs, puncs kocsonya.
Gesztenye torta, spanyol széltorta levelekben.
4 tányér finom sütemény, 4 tányér piskóta és kétszersült. 2 tányér bemártott gyümölcs, 6 tányér friss gyümölcs.
Fagylalt tetszés szerint.

III. RÉSZ.

A magyar gazdasszony kincstára.

ELSŐ OSZTÁLY.

Első fejezet.

A bútorok és házi eszközök tisztítása.

1. Jeles padlófénymáz. Hamuzsíroldatban finom sárga viaszkot olvasztunk fel, s ehez berzsenfa és festő bogyó borszesz-oldatot adunk. Ezen keverékbe ecsetet mártva bekenjük a padlót, megszárítjuk, s lábkefével és posztódarabbal kifényesítjük.

2. Olajos festések, padló stb. tisztítása. Az olajos festések és padló tisztítására Erlenmayer higított légköneget (ammoniak) ajánl. Az ammoniákot 6—8—10-szer annyi eső- vagy folyóvízzel kell higítani s a megtisztítandó tárgyat az ebbe mártott kefével vagy szivacscsal tisztítjuk, a mi által a tisztítás sokkal kevesebb idő alatt, sokkal tökéletesebben s minden roncsolás nélkül történik. Még a legyektől bepiszkított olajfestéseket is gyorsan és biztosan meg lehet a mocsoktól ezen módon szabadítani.

3. A padlat és ablakráma tisztítása. Közönséges légköneget (Ammoniak, Salmiakgeist) 6—8—10-szer annyi eső- vagy folyóvízzel vegyítünk, s a mondott tárgyakat szivacscsal vagy kefével megtisztítjuk.

4. A padlóból zsír- és olajfoltokat kivenni. A foltos helyet agyaggal sürűen bekenjük, s ezt egy ideig rajtahagyjuk, aztán homok- vagy szappanvízzel lemossuk. Erősebb foltokat terpentin-léllel nedvesítünk meg s hamú-lúggal mossuk fel.

5. A padlóból téntafoltot kivenni. Sósavat öntünk reá s aztán homok- vagy szappanvízzel lemossuk. Ha sok ténta ömlött ki, hét dekagramm vitriol-olajat csepegtetünk reá; aztán lassankint 7 deciliter tiszta vizet öntünk reá, az ez által előidézett melegséget el

hagyjuk múlni, a foltos helyet meleg vízzel és kevés homokkal jól lemossuk, s a folyadékból addig öntünk reá, a meddig a foltok érnek. Néhány óra mulva eltünnek a foltok, aztán a padlót még párszor tiszta vízzel lemossuk.

6. Téntafoltot az asztalból kivenni. A fentebb említett vitriolból és vízből álló folyadékkal kiszivatjuk a foltot, aztán boreczettel mossuk le.

7. Tölgyfabútorok megtisztítása. Ha zsírfolt van ezekben, meleg sörrel mossák meg. Hogy fényt is kapjanak, kevés firnájszt és czukrot főzünk a sörbe s ezen keveréket a kefével dörzsöljük fel. Ha megszáradt, posztódarabbal dörzsöljük.

8. Fénymázas, lakirozott bútorok megtisztítása. Húsz fillérért olajat veszünk, azt kis csuporba öntjük, apróra tört fehér viaszt adunk hozzá, jól befedjük s meleg helyre állítjuk, hogy a viasz felolvadjon, aztán gyapjúdarabot a keverékkel bekenünk, s az előbb tisztán megmosott és gondosan leszárított bútort gondosan könnyedén bekenjük vele, aztán más tiszta darab gyapjúval és végre vászondarabbal fényesítjük.

Másik eljárás a következő: A bútorokat faolajjal kenjük be, porrá tört keményítőt hintünk reá, s egy másik darab tiszta finom vászonnal kifényesítjük.

Vagy: Porrá tört agyagkőre annyi vízet öntünk, a mennyi azt egészen elfedi. Aztán darab finom flanellt darab parafadugóra vagy ruggyantára tekerünk, azt az agyagkőbe bemártjuk, a bútort bekenjük vele, s aztán lágy szivacscsal bedörzsöljük, ekkor agyagkővel és finom liszttel s posztódarab segélyével letöröljük.

Vagy: A bútorokat sellakkal kenjük be, melyet borszeszben oldottunk fel, aztán vászonnal jól ledörzsöljük, míg tüstént leszárad.

9. Fényesített asztalból a vízfoltot kivenni. Ezt azáltal érjük el, ha egy ideig nedves sót hagyunk rajta feküdni, aztán ezen helyeket kendővel leszárítjuk, s parafadugóval kissé ledörzsöljük.

10. Viasz bútorfényesítéshez. Tizennégy dekagramm sárga, apróra vágott viaszt negyedfél dekagramm tört gyantával összeolvasztunk, azt jól összekeverjük, s ha jól megolvadott, még hét dekagramm olajat vegyítünk be, s a szelenczékbe öntjük. Ezen keverékből keveset gyapjúdarabra kenünk, a fát dörzsöljük vele, mely néhány nap mulva megkeményedik, mintha lakkal kentünk volna be.

11. Viasz a padló-bordák beolajozására. Diónagyságnyi darab gyantát kevés terpentin-olajjal meleg hamun feloldunk, s ezt, ha egészen folyékony, darab vászonnal az előbb lemosott bordákra feldörzsöljük. Ha az első kisérlet után még nem lennének eléggé szépek, úgy ha ismételjük, bizonyosan bekövetkezik a siker.

12. Szőnyeget megtisztítani. A szőnyeget finom kefével a portól megtisztítjuk, aztán felülről lefelé kenyérrel megdörzsöljük, ehhez a két napos kenyér a legjobb. A gyapjúszőnyeget vízzel lehet mosni, melybe ökörepét vegyítettünk. Hogy a foltot a szőnyegekből kivegyük, szivacsot tisztított terpetin-olajjal vagy benzinnel nedvesítünk meg, s ezzel gondosan dörzsöljük, míg eltüntek.

13. Gipszalakot megtisztítani. Keményítőből sürü csirizt főzünk s ezt lágy ecsettel a gipsz-alakokra felkenjük, mire aztán szellős helyen megszárítjuk. Ezen csiriz aztán vékony levelekben leválik, s a piszok mind rajta marad.

14. Olajfestékkel mázolt táblát megtisztitani. Meleg szappanos vízbe mártott szivacscsal mossuk le vagy meleg vízzel, melyben 14 dekagramm szódát oldottunk fel, s tiszta puha posztóval leszárítjuk.

15. Rézmetszésekből és könyvekből mindenféle foltot kivenni. A foltos helyet mindkét oldalon finomra kapart agyaggal fedjük be, aztán levélpapirral, melyre néhány perczig meleg vasalót tartunk. Az agyagot aztán ruggyantával dörzsöljük le. Olaj- és zsírfoltokat feloldott hamuzsírral, téntafoltot higított választóvízzel lehet kivenni.

16. Olajfestményt megtisztitani. A festményt a keretből kiveszszük, s tiszta törülközőkendőt teszünk reá, melyet 10—14 napig folytonosan nedvesen tartunk, míg minden szennyet magába vont; aztán a képet olyan lenolajjal kenjük be, mely soká napon állott.

17. Tükröt megtisztitani. Zsíros gyertyahamvat öntünk reá, s azt gyapjúkendővel addig dörzsöljük az üvegen, míg ismét szépen fénylik, és a foltoktól megszabadult; aztán más gyapjúdarabbal letöröljük.

Vagy: Szivacsot fehér boreczetbe mártunk s az üveget ezzel törüljük le. A szivacsot többször ki kell nyomni és többször megnedvesíteni. Aztán fehér vászonkendőt jó kékítővel bekenünk, az üveget megdörzsöljük vele, s más kendővel még egyszer letöröljük.

Vagy: Igen finomra tört krétából és vízből pépet készítünk, azt finom gyapot-darabbal a tükörre kenjük, s tiszta rongygyal

szárazra dörzsöljük. A rámára rakodott port száraz ecsettel távolítjuk el.

18. Tükör- vagy üvegtisztító por. Hét dekagramm kölni krétát és 2 dekagramm rögöt porrá törvén, jól összevegyítünk. A használatkor az üveget kissé megnedvesítjük, a porba vászonkendőt mártunk, s az üveget azzal addig dörzsöljük, míg tiszta lesz.

19. Ablakot tisztitani. Lágy itatóspapirt veszünk, összegyűrjük, s az előbb szivacscsal megnedvesített ablaküveget szárazra és addig dörzsöljük, míg egészen világos. Az igen mocskos ablakok hamar világosak lesznek, ha olyan meleg vízzel dörzsöljük, melyben előbb kevés szódát oldottunk fel.

Vagy: Finom porrá dolgozott, teljesen fövény nélküli kallóföldet az üvegre hintünk, vászonrongygyal ide-oda dörzsöljük, mire ismét világos lesz.

Vagy: Higított kénsavval tisztítjuk, mely az igen sötét ablaküveget is világossá teszi.

Sötét vagy megszínesedett ablaküveget csalánnal tisztítunk, melyet maroknyi hídeg vízbe mártunk, s az ablakot megdörzsöljük vele, időről-időre friss csalánt veszünk, míg az üveg egészen tiszta, aztán vízzel leöblintjük.

20. Mindenféle üvegek tisztítása. A port letörüljük róla, darab taplót szétszakítunk, belső oldalát száraz és finom pallérföldporba mártjuk s az üveget dörzsöljük vele. Ezen eljárás a legfinomabb metszett üvegeknél, mint szemüveg, látcső, képüveg és csillárnál alkalmazandó.

21. Ivópoharakat tisztitani.. Hogy a zsírtól megtisztítsuk, fűrészport és itatóspapirt veszünk; éppen így járunk el a palaczkokkal. A meghalaványodott poharat ismét világossá lehet tenni, ha parázstűzre vagy forró hamura vizet öntünk, a poharakat a leszálló gőzre tartjuk, aztán tiszta vízzel kiöblintjük.

A palaczkokat, melybe por rakodott le, gyorsan ki lehet tisztítni, ha apró szegeket dobunk bele, kevés vizet öntünk reá, jól megrázzuk, aztán tiszta vízzel kiöblintjük.

22. Palaczkokat előnyösen lehet tisztítni ólomsrét nélkül is, mert ezek, ha a palaczkban anyagok maradnak vissza, könnyen mérget képezhetnek; hanem lehet:

Kavicskővel, széttört tojáshéjjal, apró szegekkel és az úgynevezett vasporral, melyet az ember a kovácsműhelyben ingyen kaphat. Épen így jó a tiszta kőszén, a durva fövény, melyet a kiöblítésre szánt vízbe teszünk.

A megsavanyodott üveget úgy lehet ismét egészen jóvá tenni, ha a kenyér kivétele után a kemenczébe teszszük s egy napig abban hagyjuk.

23. Az üvegeket az eltörés ellen biztosítani. Hogy az üvegeket meleg italokkal veszély nélkül megtölthessük, szalmába betekerve egy üst hideg vízben tűzre teszszük s egy ideig főzzük. Aztán vízben lassankint kihűtjük. Ugyenezen módon bánunk a porczellán- és kőedénynyel.

24. A megsárgult elefántcsont megfehérítése. Az elefántcsontot kevés zsírban bekent ócska vászondarabba takarjuk, 2—3 óráig nem igen forró helyen hagyjuk feküdni, s egy ideig vízben főzzük, melyet borkővel és hamuzsírral vegyítettünk vagy pedig borkővel vegyített lúgban.

25. Márványt és porczellánt megtisztítni. Fürdőt készítünk, mely egy rész kénsavból és ötven rész vízből áll, s az idő folytán elpiszkosodott tárgyakat ezzel megtisztítjuk; ez által előbbi becsüket és fényöket visszanyerik a nélkül, hogy a legkisebb bajuk történnék.

26. Vizes palaczkot megtisztítni. A mésztartalmú ivóvizek, a palaczkok belső falára fehér-szürke földes üledéket raknak le, mely erősen odatapad s a szemre rossz hatást tesz. A sréttel, a fövenynyel való rázás nehezen s nem mindig távolítja el ezen lerakodást, de a közönséges só hirtelen feloldja azt, s ha aztán az itatóspapírral és vízzel kiöblítjük, az üveg tökéletesen visszanyeri előbbi fényét és tisztaságát.

27. Aranyat megtisztítni. Kis puha kefét vagy gyapjúdarabot meleg szappanvízbe vagy borszeszbe mártunk s az aranyat megtisztítjuk vele, s aztán párizsi veressel dörzsöljük le, melyet puha keztyűbőrre kenünk fel.

28. Arany- és ezüst-ékszereket szépen megtisztítni. Tiszta vizet forralunk fel s azután szőrszitán hamut szitálunk bele, s az így nyert lúggal kefe segélyével megtisztítjuk az arany- és ezüsttárgyakat.

29. Aranytárgyakat megtisztítni. Négy deciliter vízben öt gramm szalmiákot oldunk fel, s a megtisztítandó tárgyakat ebben felfőzzük, mi által eredeti szép arany színöket visszanyerik.

30. Aranyozott tárgyakat szappan-vízbe mártott kefével dörzsölünk, s azután ezeket égetett finomra tört kenyérrel keféljük.

Vagy: Szalmiákot és kőtimsót főzünk erős hamulúgban, a tárgyakat beleteszszük, s így a lúgban volt darab rongygyal ledörzsöljük, friss vízzel leöblítjük, s vászonkendővel tisztán leszárítjuk.

31. Faaranyozások szappanvíz vagy ammóniákkal való gondos törülés által tisztíttatnak meg, az utóbbi esetben azonban vízzel gyorsan le kell öblinteni. A füst által bepiszkolódott aranyozásokat pálinkával tisztítjuk meg.

32. Ezüst edényeket legjobban kemencze-korommal lehet megtisztítani, mi által szép fényesek lesznek.

33. Ezüstnemüt megtisztítni. Szép tisztán leöblintjük és szárítjuk; aztán késsel közönséges krétát kaparunk finomra, darab keztyűbőrt a krétaporba nyomunk, a tárgyat azzal jól megdörzsöljük s tiszta vászonkendővel letöröljük. Kréta helyett tört meszet is vehetünk. Még szebb lesz az ezüst, ha a kréta helyett égetett és porrá tört szarvas-szarvval ugyanezen módon tisztítjuk. Czifra munkánál kefét kell használni.

34. Vagy: Előkészített elefántcsontport és spiritusszeszt vegyítünk kis üvegbe össze s ezt tollal az ezüstre kenjük, melyet aztán fehér vászonkendővel dörzsölünk le. Mindig csak annyit vegyítünk, a mennyit használni akarunk, s mindig ugyanazon rongyot veszszük, mert minél öregebb és feketébb lesz az, annyival jobban tisztít.

35. Ezüstnemű tisztító por. Veszünk hét dekagramm borkövet s spanyol-fehért, $3^1/_2$ dekagramm timsót, mind finomra megtörjük, összevegyítjük, jó erős eczettel megnedvesítjük, megszárítjuk, s még kétszer megnedvesítjük. Aztán az egészet még egyszer finom porrá dörzsöljük, s tágas szájú üvegcsében félreteszszük. Használatkor ezen porból vízbe teszünk keveset, s az ezüstöt az ebbe mártott kefével vagy vászondarabbal dörzsöljük, tiszta vízzel leöblintjük s gondosan megszárítjuk.

36. Ezüstöt tisztitó por. Ócska s régen használaton kivül feküdött ezüstöt fazék folyóvízben főzünk, melyet nyolcz dekagramm borkővel, és négy dekagramm finom konyhasóval vegyítettünk; vagy éles hamulúggal, melyben kevés timsót olvasztunk fel; ezen utolsót aztán szappanvízzel vegyítjük, s az ezüstöt azzal jól eldörzsöljük.

37. Tojásfoltokat ezüst-kanalakból korommal való dörzsölés által lehet elhárítani.

38. Ékköveket kölni vízzel és spanyol-fehérrel, puha kefével tisztítunk meg, s ezeket vattában száraz helyre elteszszük. A megsárgult gyöngyöket néhány pillanatig csészényi meleg jó boreczetbe teszszük, friss vízzel leöblintjük, s ezen eljárást néhányszor ismételjük. Piszkos valódi gyöngyöket lúggőzre tartunk, mely fél kilogramm esővízből, és egy gramm porrá tört hársszénből készül;

ha megmelegedtek, még öt perczig főzzük, aztán lúgban kihűtjük, kevés tiszta vízzel leöblintjük s leszárítjuk.

39. Gyöngyöket megtisztítni. Ócska, megsárgult s megrozsdásodott gyöngyöket legjobban úgy lehet megtisztítni, ha kenyértésztába dugjuk s azzal megsütjük. Ezáltal épen oly szépek lesznek, mint előbb.

40. Valódi gyöngyöket megmosni. A gyöngyöket kevés konyhasóval finom vàszondarabba kötjük, ezen kis csomagot langymeleg vízben addig öblögetjük, míg minden só kisziváródott, aztán a gyöngyöket kiveszszük, és közönséges hőmérséken megszáritjuk.

41. Veresréz-, sárgaréz-, czin- és vasedényeket megtisztítni és szép tisztán tartani. Mindenféle ércz a legszebb lesz, ha azt saját maga finom porával dörzsöljük, és pedig agyagvízzel bekent bőrrel, melyet a rézedényhez rézporral, a czinedényhez czinporral hintünk be, s megszárítjuk. A czin hasonlóképen igen szép lesz, ha azt lúggal jól leöblintjük, aztán mint az ezüstöt, krétával dörzsöljük. A foltokat a czinből előbb választóvízzel etetjük ki. Vasfazekak belőlről olyan fényesek lesznek, mint a tükör, ha minden négy hétben eczettel, vízzel és fövenynyel tisztítjuk meg. A sárgarezet finomra kapart agyaggal és faolajjal bőr segélyével vagy égetett és finomra tört juh- vagy borjúcsonttal tisztítjuk meg, melyet ezen czélra gondosan elteszünk. Legszebb szint nyer azonban úgy, ha kénkő, kréta- és eczetből készített finom péppel dörzsöljük.

42. Veresréz-üstöt és edényt megtisztitni. A megtisztítandó edényben maroknyi sót és kevés vizet melegítünk meg, s ezen oldattal az edényt darab gyapjú segélyével megmossuk, tiszta vízzel leöblintjük, aztán szappanvízzel mossuk meg s jól megszárítjuk.

43. Kést és villát megtisztitni. Ha leöblítettük, vasporral dörzsöljük. Legjobb bőrrel bevont rézdarabra időről-időre vasport felhinteni. Hogy ez a villán és késen ne maradjon, ha azok már fénylenek, tiszta kendővel kellőleg letöröljük. Még szebbek lesznek, ha a bőrt disznózsírral vagy faolajjal kenjük be és egy rész tört parajt, három rész vasporral vegyítve, reáhintünk.

44. Kést, villát más módon megtisztitni. Vékony deszkára vastag bőrt szegezünk fel, s azt kenőcscsel bekenjük, mely friss disznózsírból, előkészített parajból és áztatott angol pirosból áll, s ezen tisztítjuk a villát és a kést. Ezáltal nemcsak elég fényesek lesznek, hanem még élök is nyer.

45. Rozsdás aczélt megtisztitni. Az aczélt szétfolyt borkősóval kenjük be, egy óra mulva gyapjúdarabbal ledörzsöljük, s ezen eljárást addig ismételjük, míg megtisztul.

Vagy: Üveget törünk finom porrá, s darab vászon segélyével azt a rozsdafoltokra dörzsöljük. Vagy rozsdapapirral dörzsöljük a tárgyakat, melyet minden városban lehet kapni.

46. A rozsdás vasalóvasat megtisztitni. Ha jó forró fehér viaszszal jól bekenjük, s aztán gyapjú-darabbal dörzsöljük.

47. Fénymázas bádog. Ezt forró vizzel sohasem szabad leönteni, mivel a fénymáz lepattog róla, hanem meleg szappanvizbe mártott szivacscsal kell tisztítani. Ha az edény igen piszkos volna, még kevés lisztet hintünk reá, s azt gyapjúdarabbal és faolajjal bedörzsöljük.

48. Lámpát megtisztitni. Forró vizet öntünk reá, melyben hamuzsirt főztünk s jó erősen felrázzuk; ha a gyantás rész nem akarna feloldódni, késsel gondosan levakarjuk. Aztán a lámpát szétveszszük, minden egyes részt jól megtisztítunk. A kisebb nyilásokat tűvel vagy sodronynyal szúrjuk át, mert rendesen ezek bedugulása oka annak, hogy a lámpa füstől vagy nem jól ég.

Vagy: Forró olajat öntünk a lámpa nyilásaiba, mely minden piszkot könnyen lemo .

ELSŐ OSZTÁLY.

Második fejezet.

A férgek, bogarak és ártalmas állatok kiirtásáról.

1. Békák. Hogy pinczénket a békáktól megőrizzük, ruta vagy csürlő füvet hintünk el benne, vagy kátránynyal kenjük be az ajtófelet.

2. Bolhák. 1. Libafüvet teszünk az ágyba, ha az épen virágában van.

2. A nyoszolyába és az ágynemű közé ázsiai féregölő port hintünk.

3. Az uborka kinyomott levével locsoljuk meg a nyoszolyát.

4. Zöld égerfa-lombot hintünk az ágyba.

5. Ürmöt főzünk vizben, s ezzel a padlót és nyoszolyát szorgalmasan meglocsoljuk.

6. A padlót, különösen ennek minden vágányait és hasadékjait a sártök főzetével vagy vasgálicz-oldattal kenjük be.

3. Cserebogár. Ezeknek összefogdosása legbiztosabban történik a kiröppenés első hetében az által, ha hideg időben jókor reggel a fáról lerázzuk. Legjobb az összefogott cserebogarakat forró

vízzel leönteni. Különféle módon lehet azt felhasználni. Igen jó tápszert nyujtanak a tyukoknak; földdel vegyítve kitünő kerti trágyát adnak; olajat is lehet belőlük készíteni. E czélra a cserebogarakat agyag-fazekakba töltjük, erre szalmát és fölibe sodrony rostélyt teszünk, mely a fazekakon felülemelkedik. Ezen fazekakat felfordítva más edényekre teszszük s a fazekak felett forgácsból tüzet gyujtunk, mire az olaj az alsó edénybe lefolyik, s lámpában elhasználható.

A cserebogárbábok kevesbítéséhez már azáltal is hozzá lehet járulni, hogy a kertekben azon időben, midőn a cserebogarak párosodnak, igen sok helyen decimeter magas marhaganéj dombocskákat rakunk s azokat két centimeternyi földdel befedjük. A cserebogarak ezekbe rakják tojásaikat. Mihelyt a párosodás ideje elmulik, szétrontjuk ezen ganéjdombocskákat.

4. Csigák. 1. A szegfűtövek körül kötet lószőrt teszünk s ezen eljárást nyáron át 3—4 szer ismételjük.

2. Fahamut vegyítünk félannyi sóval, s ezt este a harmathullás után a növényekre hintjük. Ha erre pár napig nem esnék az eső, a növényeket locsolóval megöntözzük, hogy a hamut leöblítsük róla.

3. A növények közé gipszet s oltatlan meszet hintünk.

4. Apróra vágott sárgarépával, vagy apróra tört édes almával a csigát oda csalhatjuk, a hova akarjuk. Ha ezen csalétket gyümölcs nélküli helyen elhintettük, másnap reggel napfelkeltekor forró vizet töltünk a locsolóba, s az elhintett répa s almadarabokon ülő csigákat pár percz alatt kiirtjuk.

5. Kénvirágot hintünk szét a kertben.

6. A csigáktól megtámadt helyre kevés korpát hintünk. A csigák ebből annyit zabálnak, hogy napfelkeltekor restek elmászni s így azokat könnyen lehet leszedni és megölni.

7. Frissen meghámozott füzfavesszőket teszünk a kertiágyakra. A csigák tömegestől ülnek reá, s reggel könnyen megölhetők.

8. Este finom szecskát hintünk vékonyan az ágyakra, a csigák ez által ugy megsértődnek, hogy elvesznek.

9. A veteményes ágyakra, mindjárt a mag elvetése után korommal és mészszel jól összevegyített szitált hamut hintünk.

5. Darázs. 1. Orvosságos üvegeket vízzel töltünk meg feléig s ezeket a szőllőtőre kötjük. Az üvegnek nyilását s nyakának belső oldalát higított mézzel vagy szörppel bekenjük. A darázsok ezáltal becsalatnak az üvegekbe s többé nem jöhetnek ki.

2. Tűzliliomot ültetünk. Ennek bimbói májusban és juniusban nedvet izzadnak ki, mely által a darázsok odacsalatnak és elbódíttatnak, mely állapotban könnyen meg lehet ölni.

3. A fészkeket oldott s porrá tört mészszel hintjük be.

4. Középnagyságú virágcserép nyilásába kis pálczát erősítünk meg, melynek hasított végébe, a cserépen belől, darab kénköves szeletet csiptetünk. Estefelé meggyújtjuk a kénkövet, a cserepet a darázsok lakásának likára borítjuk; a cserép alatt kevés földet halmozunk fel. A cserép fenekén a nyilást csak akkor szabad bedugni, ha a kénszelet megégett. Másnap reggel elveszszük a cserepet, a darázsok megfultak, a pondrókat kiássuk s elégetjük.

5. Ha a darázsfészek valamely épületben van, kéngőzzel füstöljük, aztán leveszszük s forró vízbe dobjuk.

6. Egerek. 1. Az egérlikak elébe terpetinolajba mártott rongyokat teszünk.

2. Maroknyi porrá tört oltatlan meszet lepénytésztába gyúrunk, néhány darabka szalonnát adunk hozzá, s lepényt sütünk belőle; ha kihült, apró darabokra vágjuk azt, s az egerek által látogatott helyekre teszszük.

3. 80 dekagr. zablisztet, 2 porrá tört ebvészmagot, s 4 csepp ricinus-olajat vegyítünk össze, ezen keverékből kis mennyiséget deszkára kenünk, s ezt kiállítjuk.

4. Rongyokat mártunk kőolajba, és ezeket azon helyre teszszük, a honnan az egereket ki akarjuk irtani.

5. 1 kilogramm rozst gyúrás által csirizzel vonunk be, 25 dekagramm festenysavat, ólomméleget és 13 dekagramm búzalisztet vegyítünk össze. A csirizes magokat ezen porba vetjük, s abban addig kavargatjuk, míg száraz sárga kéreggel bevonva látszanak. Ezen szemeket az egérlikba dobjuk.

6. 2 dekagramm finomra tört varjúszemet, 12 dekagramm vagdalt pecsenyét, 4 dekagramm tört czukrot s annyi disznózsírt vegyítünk össze, hogy a keverék összeálljon. Apró cseresznyenagyságú golyókat csinálunk belőle, ezeket katulyafedélbe teszszük, s azon helyre állítjuk, a hol az egerek járnak.

7. Frissen szakított vadmentát hintünk az éléskamrába.

8. Fél kilogramm fehér kenyérbélt két tálcza tejjel 2—3 óra hosszáig áztatunk, aztán egy kilogramm igen finomra tört nehéz patot gyúrunk bele, s annyi rozslisztet adunk hozzá, a mennyi szükséges, hogy mogyorónagyságnyi golyókat csinálunk belőle. Ezen

golyókat liszttel hintjük be, nehogy egymáshoz tapadjanak, ezeket edénybe teszszük, melyben negyedfél dekagramm jól kisütött szalonnával öntjük le, s befedve 10—12 óráig hagyjuk állani. Ezen idő után minden egérlyukba egyet-kettőt dobunk.

9. Zsemletésztát felényi avas zsírral, vajjal, vagy apróra vágott szalonnával, kis marok reszelt vasporral, s hat csepp ánizsolajjal jól elgyúrunk, golyókat formálunk belőle, s ezeket azon helyekre teszszük, hol az egerek tartózkodnak.

7. Faféreg. Fa-szú. A bútorok megtámadott helyeit aloé-kivonattal vagy só-savval kenjük be. Vagy következő szeszt készítünk, mely nem hagy foltot maga után, és a melylyel a megtámadott helyeket bekenjük. Pergamen-, kámfor-, terpentin-, babér- és szegfűolajból mindenikből 2 grammot, borszeszt 3 decilitert, s vágott spanyolborsot 13 grammot veszünk. Ezen anyagokat mind palaczkba teszszük, jól bedugjuk, nyolcz napig meleg helyen hagyjuk állani, s aztán átszűrjük.

8. Fatetű. 1. A megtámadott ágakat és leveleket néhány perczre szappanos vízbe mártjuk.

2. Egyenlő mennyiségű vizeletet és mosóvizet öntünk olyan edénybe, melyet be lehet zárni, 24 óráig állani hagyjuk, minden hat órában felrázzuk, s a fatetvekkel megrakott növényt befecskendezzük vele.

3. A megtámadt növényeket harmat vagy eső után pipahamuval hintjük be.

4. Két deciliter vízben 3 dekagramm aloé-levet oldunk fel, s ezzel fecskendezzük be a növényt.

5. Üvegházakban a következő szer igen jónak mutatkozik: Néhány ív igen vastag czukorpapirt a salétromnak vízzel telített oldatába mártunk, aztán megszárítjuk. Ha láng nélkül el ég, akkor alkalmas a használatra. Minden ív papirra darab finomra vágott dohányt teszünk, s ezt darab fára feltekerjük úgy, hogy a dohány egyenlően maradjon felosztva, a tekercset néhány helyen összekötjük, aztán e fát kihúzzuk. Ezen tekercseket az üvegházakban különböző helyeken felaggatjuk úgy, hogy alsó része csaknem a földre ér, melyet meggyújtunk.

6. Koromra vizeletet és mészvizet öntünk, s a megtámadt növényt az eső vagy harmat után behintjük vele.

9. Földi bolha. 1. Egy rész gipszet és négy rész fahamut ürömfőzettel öntünk le, aztán megszárítjuk, s a megtámadt növényt behintjük vele.

2. A növény alatt levő földet finomra őrölt gipszszel hintjük be.

3. A növényt olyan vízzel fecskendezzük be, melylyel sertést forráztak.

4. A növényeket főzött dohánylevelek levével fecskendezzük be.

5. A növények alatt levő földet szárított galambganéjjal hintjük be.

6. A megtámadt növényeket perzsiai féregölő-porral hintjük be.

7. Fekete szappant oldunk fel vízben, s a növényeket ezzel fecskendezzük be.

8. Salátát, paréjt és retket vetünk el a tenyésztendő növénynyel, a balhák amazokat megeszik, emezeket megkimélik.

9. Ürmöt áztatunk vízbe néhány óráig, s az elültetendő növényeket félnapig beleteszszük.

10. Dohányleveleket főzünk vízben, s ezen lúgba mártjuk bele a fiatal növényt s meglocsoljuk vele.

11. Büdöskőt törünk finom porrá, füreszporral vegyítjük, melyet annyira nedvesítünk meg, hogy a kén rajta maradjon, s ezen keveréket reggel, míg a növény harmatos, reáöntjük.

12. A növényeket oly vízzel locsoljuk meg, melybe egy nyolczad heringlevet vagy egy negyed savanyúkáposztalevet vegyítettünk.

11. Fülbemászó. 1. A falak hasadékait, melyekben tartózkodnak, fekete buzogánynyal töltjük ki.

2. Sok ócska kosarat állítunk fel a paréj és cserjék közelében. Ha e kosarak néhány napig nyugodtan állottak, korán reggel a kertnek nyilt, szabad helyén többször a földhöz ütjük, s a kijövő fülbemászókat megöljük. Kosár helyett ócska rongyokat s egy köteg szalmát is lehet kitenni. E kötegeket oly vastagra csináljuk, hogy két kézzel át lehessen fogni.

12. Giliszta. Éjszaka a kertekben lámpával keressük fel, amidőn a földből testöknek egy végével kijönnek. De gyorsan és erősen kell megfogni, mivel már egy percz mulva a föld alá másznak. Könnyen lehet ezeket megfogni, ha diólevelet főzünk, s azt este egy helyen a földre öntjük, erre csoportosan jönnek ki. Egész cseberrel is lehet fogni, ha eső után dorongot kissé mélyebben dugunk a földbe, s azt ide-oda mozgatjuk. Ezen rázkódás által tüstént minden eső-féreg kijön a földből.

De ha nem megfogni, hanem csak kiirtani akarjuk, mivel a kertekben, hol a föld igen kövér, igen gyakoriak s nagy károkat tesznek, úgy estve, ha erősen esett az eső, az ágyakat ganéjlével kell erősen megöntözni, azt a giliszták nem állják ki, s másnap reggel az ágyakon tömegesen találjuk megdögölve. Más szer az, hogy:

Tavaszszal kőszénport hintünk el a kertben, s felássuk a földdel együtt.

13. Görény. Borosrutát teszünk a tyúkok fészkébe.

14. Hangyák. *a)* A házban. 1. Azon térközegbe, melyben hangyák tartózkodnak, olyan vizet öntünk, melyben hal főtt.

2. Friss turbolyafüvet teszünk a hangyáktól meglátogatott helyre.

3. Vagy kemenczéből szedett kormot hintünk el.

4. Forró vízzel öntjük le ezen férgeket.

5. Azon tárgyak körül, melyeket a hangyától megóvni akarunk, krétával széles húzást teszünk.

6. Borsó nagyságnyi darab kámfort és egy borsszemet kevés pamutba takarunk, s azt a hangyák bejárására teszszük.

7. Nyitott üvegben borkőolajat állítunk fel.

7. Hamuzsírt finomra reszelt czukorral vegyítünk, jól eldörzsöljük, s kis tálakban kirakjuk.

9. Ha azon helyen, hol czukrot, szörpöt, vagy mézet tartunk. köröskörül pálinkát öntünk, s e mellé finomra tört büdöskövet (ként) öntünk, biztosak lehetünk, hogy a hangya nem jut hozzá. De ha már hozzá jutottak volna is, ugyanezen eljárást használjuk. Néha a hangyák nagy csapatban jönnek a szobákba, az ablakok vagy padlók hasadékain keresztül; itt is megszabadulhatunk tőlük azon szer használata által, hogy levendula-olajt vagy halzsírt öntünk papirra, s azt azon helyre teszszük, hol azokat észrevettük.

b) Hangyák a kertben. 1. Borszeszszel kissé nedvesített kámfort porrá dörzsölünk, s ezt a növények körül a földre hintjük. Ha a hangyák a növényen vannak, a porrá tört kámfort baktövismézganyákkal elkavarjuk, vízzel feleresztjük, és ezzel a növényeket belocsoljuk.

2. Főzött hal-levet öntünk azon helyre, hol a hangyák megjelennek. Ha fán vannak, úgy annak törzsét hal-lébe mártott rongygyal kenjük be.

3. Belül mázas fazekakat teszünk a földre le, s ezeket langymeleg vízben feloldott szörppel töltjük meg.

4. A növények törzsökét vászonnal kötjük át, s ezt kátránynyal kenjük be.

5. Tizennégy dekagramm szappant két deciliter vízben feloldunk, s a hangyáktól megtámadott növényeket ezzel befecskendezzük.

6. Guanót hintünk a növényre.

15. Hernyók. 1. Hordóba ganéjlevet gyüjtünk, ebbe 60—60 plántára egy töltés közönséges puskaport rázunk, azoknak gyökerét azon nedvességbe mártjuk és elültetjük.

2. Az ágyak körül, melyekbe kelféléket ültetünk, kenderből foglalványt készítünk. Mihelyt a kender nő és szagát maga körül terjeszti, száműzve vannak a hernyók.

3. Naplemente után kálmuszleveleket teszünk a kel-csemeték közé. Másnap reggel a hernyókat a kelkáposztáról mind lehullva találjuk, részint duzzadtan vagy szétpukkadva, részint fonnyadtan dögölve.

4. Rőfnyi hosszú darab vásznat veszünk, csaknem olyan szélest, a mennyire a fiatal kel egymástól ültetve van, ezen vásznat fagygyúval bekenjük, aztán tiszta büdöskővel behintjük. A vászon hátsó oldalát megnedvesítjük, hogy annak elégését megakadályozzuk, a ként meggyújtjuk s a vásznat vassodrony segélyével a növények során áthúzzuk.

5. Szélcsendes reggelen, midőn a harmat a kelkáposzta leveleiről még le nem száradt, ezeket porrá tört kénvirággal hintjük beezen eljárást 14 nap mulva újra ismételjük.

6. Dohányt ültetünk a kelkáposzta alá.

7. $^1/_6$ oltatlan meszet és $^1/_3$-rész büdöskő-port kellő mennyiségű vízzel vegyítünk, ezen keveréket felforraljuk, s a hernyóktól megtámadott növényeket este és reggel befecskendezzük vele.

8. Három dekagramm vágott fehér zászpa-gyökeret 6 deciliter vízben negyedóráig főzünk, aztán megszűrjük, s ezt 2—3 liter vízzel vegyítjük s napfényes időben megöntözzük vele a növényeket. Ha már ezek annyira felnőttek, hogy eledelül használhatók, használat előtt vízzel jól le kell mosni.

9. A kelkáposztát azon időben, midőn a pillangók tojásokat raknak, jól átkeressük, a tojásokat rendesen csomóban találjuk a levelek külső oldalán, s ezeket leszedvén, széttapossuk.

16. Legyek. 1. Az ablakokat és ajtókat kinyitjuk úgy, hogy a légy jól átjárhasson. A legyek a légvonat által kivitetnek, azokat,

melyek nem akarnak felrepülni, kendővel felreppentjük, mire a többieket követik.

2. Nyolcz gramm quassia-vonatot fél kilogramm vízzel vegyítünk, kevés czukrot, mézet vagy szörpöt adunk hozzá, s e vegyüléket tányérra öntjük. A legyek mohón kapnak rajta s menthetetlenül megdöglenek.

A szobában több helyre tányérokat teszünk, melyekre meleg tejet öntünk s ebbe tört borsot és czukrot keverünk. A mohó legyek rakásra döglenek ennek élvezése után.

4. A szobában több helyre boros és sörös poharakat állítunk fel, melyeket félig pálinkával töltünk meg. Mindeniket nem egész vékonyra vágott kenyérszelettel fedjük be, melynek közepébe kis nyilást készítünk, melynek oldalára szörpöt vagy mézet kenünk. A legyek ezen át bemennek, elszédülnek s belefulnak.

5. Mozsárban anyarozst törünk meg, azt tálra öntjük, forró tejet öntünk reá, kevés czukorral behintjük, s a legyeknek kiteszszük.

6. Következő ártalmatlan légyölő vizet készítünk: Hét dekagramm finomra ráspolyozott quassia-fát, negyedfél dekagramm durván megtört borsot négy deciliter vízzel leöntünk, s azt felényire elfőzzük. A főzetet vászonkendőn átszűrjük, s két dekagramm szörpöt teszünk bele. Használatkor keveset lapos tálra öntünk, melyre előbb czukorral behintett durva itatóspapirt tettünk, melyet mindig nedvesen kell tartani.

7. A szobában cserép légy-fogó virágot állítunk fel, mely naponkint sok legyet megöl.

8. Tíz dekagramm babér-olajat kevés pergament-olajjal vegyítjük, s azt lapos tálra öntjük.

9. Következő légyölő-enyvet készítünk: Két rész repcze-olajt egy rész gyantával olvasztunk, ezen keverékkel pálczákat kenünk be, melyeket azon homokba szúrunk, melylyel az edényeket megtöltöttük.

A boltban kapható légypapir többnyire mérges.

17. Lisztféreg. Hüvelyéből kibontott fehér babot teszünk a lisztbe.

18. Lisztmoly. Sóból és római szikfűből golyócskákat csinálunk, s ezeket a liszttartóba teszszük.

19. Lótetű. 1. Néhány darab fokhagymát vetünk ezen bogarak menetébe.

2 A kert szegletében őszszel likakat ásunk, s ezeket lóganéjjal

megtöltjük. A lótetű mind oda húzódik, hogy a ganéjban kiteleljen. Tél végével a likakat kiássuk, s a lóférgeket a ganéjban találjuk s megölhetjük.

3. Palaczkot két rész kőszénkátránynyal, 1 rész terpentinolajjal megtöltünk, dugóval ellátjuk, s ennek közepébe tollszárat teszünk. Áprilisban, ha a fagy kiengedett, mint nyáron eső után, a hol a lótetű menetei különösen felismerhetők, ujjunkkal követjük ezen meneteket, míg a függélyes nyilásra jövünk. Ezt ujjunkkal tölcsér alakban kitágítjuk, kevés vizet öntünk bele, aztán kanálnyit a palaczkban levő, jól felrázott folyadékból. Ha több menetet veszünk észre, a föld felszinét simára verjük, mire a férgek azon menetet ismét feldúlják, mely bizonyosan tartózkodási helyükhöz vezet.

4. A férgek likába tollon át négy-öt csepp olajat, aztán vizet öntünk.

20. Moly. 1. A prémes bundát kis sima pálczikával jól kiporozzuk, s ha lehet, száraz időjárásnál hosszabb ideig a levegőre akasztjuk ki. aztán egészen ujonnan mosott kendőkbe takarjuk be, ebbe több darab zsíros szurkos fenyőbogyót, valamint hosszú borsot vagy levendula-virágot teszünk. Jó azon ládába, melyben a prémes bundákat elteszszük, még sok fehérneműt is berakni.

3. Papir-leveleket áztatunk terpentin-olajba, s ezeket a kiporolt prémesruha alá, közibe és felibe teszszük.

3. Egy rész higanyt egy rész disznózsírral és ugyanannyi terpentin-olajjal addig dolgozunk össze, míg a fémgolyócskák mind eltüntek. Erre négyszer annyi sárgaviaszt olvasztunk el, mint a mennyi higanyt vettünk, és pedig enyhe tűz felett, agyag-cserépserpenyőben, aztán a higany-kenőcsöt belekeverjük úgy, hogy tökéletesen egyenlő összeköttetés jön létre, melybe vastag itatós papir-íveket mártunk. Ezeket egyenkint melegített vaslapra teszszük, s ama kenőcsöt gyapjú-rongygyal úgy kenjük fel reá, hogy teljesen átnedvesednek a kenőcstől, mire az íveket kihagyjuk hűlni. Aztán mindeniket két be nem kent ív papir közé teszszük, s a ruhának minden hajtásába egy ív ilyen papirt teszünk, melyet még aztán fehér vászonba is betakarunk.

4. Forró kőre vagy vaslapra meleg eczetet öntünk, s gőzét a ruhákon át azon szobák falaira bocsátjuk, melyekben a moly van.

5. Árnyékban megszárított kaporlevelet és virágot teszünk a prémes- és gyapjúruha közé.

6. A prémes- és gyapjú-ruhát minden hónapban szellőztetjük, s tiszta száraz időben jól kiporozzuk.

7. A molytól megtámadt tárgyakat 30^0 R. napfény- vagy kemencze-melegnek teszszük ki.

8. A prémes ruhát tavasztól télig olyan ládába teszszük, melynek fedele szorosan ráillik, s a fedelét papirral beragasztjuk.

9. Perzsiai féregölő port hintünk a ruhákra és közé.

10. Porrá tört jéggipszet hintünk a prémes ruha azon oldalára, melyen a szőr van.

11. Finomra tört vasgáliczot hintünk a prémes ruha alá, és a tollak közé.

12. A gyapjú-ruhák hajtásaiba és a ruhás szekrénybe terpentin-olajjal megkent rongydarabokat teszünk.

13. Ha töltött székek, pamlagok vannak moly által megtámadva, a szőrt kiveszszük, jól kiporoljuk, kifésüljük, forró vízbe mártjuk, s a napon megszárítjuk; a bevonó szövetnek jól oda kell feszülnie; legjobb a sürű vászon.

2l. Molypók. Néhány aszalt savanyú meggyet főzünk meg s ezen csalétekből minden virágcserépbe három-négy darabot teszünk. Huszonnégy óra alatt a molypókok a cseresznyére ülnek, s ezzel együtt el lehet dobni. Ezen eljárást többször kell ismételni.

22. Nyúl. Hogy a nyulakat a kertekből távoltartsuk, a füstös hús kövérét kaparjuk le, ezzel kis pálczikát kenvén be, azokat a kert különböző helyein eldugdossuk.

Vagy: Az ágyak felett olyan zsinórokat vezetünk, melyekbe fehér tollak vannak bekötve.

Vagy: A kert szegletébe rókazsírral bekent pálczákat dugunk, s a mennyiszer szükséges, ismételve bekenjük.

Vagy: Fél méter magas pálczákra franczia olajjal bekent rongyokat akasztunk, s ilyent minden harmincz-negyven lépésre szúrunk a földbe.

23. Patkány. Fehér futópaszulyt főzünk vízben addig, míg teljesen megduzzadtak s felpattanni kezdenek. Erre a vizet tisztán leszűrjük róla és megsütjük vajban, miután előbb kihűtöttük, s megszárítottuk, úgy hogy a vaj egészen áthatja és megbarnulnak. Miután kihűltek, ezen paszulyt azon helyeken, hol a patkányok járnak, likaikba szórjuk.

Vagy. Oly szereket használunk, melyek az egerek kiirtására s megmérgezésére megemlítve vannak.

agy: Fehér üveget törünk igen finomra, egy kötet gyufát

teszünk édes tejbe, ezt megfőzzük, a gyufát a főzés után kiveszszük a tejből. Aztán az üvegport pohánkaliszttel vegyítjük, erős kavarás között tejbe öntjük, hogy sürű pép lesz belőle, azt cserepekbe töltjük, s a patkányoktól meglátogatott helyekre felállítjuk.

Vagy: Levegőn megszárított ruta-csomót teszünk oda, hol a patkányok tartózkodnak.

Legbiztosabb szer azonban a phosphor-méreg. Ennek készítésénél a legnagyobb vigyázattal kell eljárni, nehogy a phosphor meggyuljon. Előbb nagy üvegben forró vízzel jól felrázzuk s aztán a többi alkatrészekkel vegyítjük, vagy a phosphort mozsárban víz alatt osztjuk meg, s folytonos dörzsölés közben a többi alkatrészeket hozzáadjuk. Még jobb, ha a phosphort büdöskővel vegyítjük. Nevezetesen 6 rész phosphort és egy részt büdöskövet víz alatt összedörzsölünk, a vízzel telt mozsarat rövid időre meleg helyre állítjuk, hogy langymeleg legyen, aztán tartalmát kihűtjük, s a többi alkatrészekhez adjuk. Hogy a phosphor-méreg hosszabb hatásnál forrásba ne menjen át, kevés mustárport adunk hozzá. A phosphor-méreg készítése a következő: huszonhat gramm phosphort és négy gramm porrá tört ként huszonhat gramm hideg vízzel eldörzsölünk; nyolcz gramm mustárport adunk hozzá, aztán harminczöt dekagr. hideg vizet, tizennyolcz dekagramm czukrot, és negyvenkét dekagr rozslisztet. Ezen keverékből nagy golyókat alakítunk, vagy vékony rétegekben cserepekre kenjük fel, vagy szalonnabőrre is, az utóbbiakat deszkára szegezzük. Gondoskodni kell azonban, hogy a kutyák, macskák vagy tyúkok hozzá ne férhessenek ezen patkányméreghez.

24. Poloska. 1. Egy rész terpentin-olajat két rész borszeszsze vegyítünk, s a nyoszolyák és más fabutorok hasadékait bekenjük vele. Az ablakokat, ajtókat s minden más bemeneteket jól kell megőrizni.

2. A nyoszolya vagy más butorok hasadékait, melyekben poloskák vannak, pipa-mocsokkal kenjük ki.

3. A franczia-olaj a poloskákat tojásaikkal együtt megöli, s a nyoszolyákból és más butorokból egészen kiirtja, ha még oly nagy mennyiségben volnának is jelen.

4. A kinyomott nyers uborkasaláta levével a nyoszolya nyilásait ismételve bekenjük, a padlót belocsoljuk vele, s a hálókamra küszöbét bekenjük.

5. Minden fabutort őszi kikirics levével kenünk be.

6. Rézpénz-darabokat teszünk forró olajba, s abban hagyjuk

feküdni, míg az olaj sötétszürke színt nyert. A hasadékokat, a melyekben a poloskák tartózkodnak, ezzel kikenjük.

7. A nyoszolyák hasadékaiba és nyilásaiba sósavas czinélegnek oldatát töltjük.

8. A fürtös bodzafáról gyenge hajtásokat teszünk fazékba, vizet öntünk reá, s addig főzzük, míg a folyadék barna színt nyer. A nyoszolyákat és más fabutorokat azzal mossuk meg.

9. A fanyoszolyákat szétszedjük, a falak hasadékait kissé kitágítjuk s két rész zöld szappant száz súlyrész vízben feloldunk, s ezen oldatba, ha már forr, darab szivacsot mártunk, az ágyat és annak hasadékait ezzel ismételve megmossuk, a hasadékokat kréta és enyvből készített ragaszszal kenjük be.

10. A nyoszolyákat 2—3-szor faolajjal kenjük be.

11. Csuporban hét dekagramm jegeczes ólomczukrot, negyedfél dekagramm fehér rézgáliczot, 14 dekagramm dohányszárat vegyítünk össze, huszonnyolcz dekagramm faolajat adunk hozzá, s ezen keveréket széntűzön fél óráig főzzük. Ha kihűlt, 14 dekagramm buzogány-olajat, egy dekagramm terpentin-olajat, s egy marha epéjét vegyítjük közibe, s vászonkendőn megszűrjük. Ezen folyadékkal a nyoszolyát és annak hasadékait több napon át bekenjük.

25. Rinyaféreg. Néhány békát tartunk a kertben, az üvegházban pedig 1—2 veresbegyet. Kertekben úgy, mint pinczékben, az által lehet a rinyaférget kiirtani, ha 1 centiméter magasnyira oltatlan meszet hintünk fel s erre csak annyi vizet öntünk, hogy széthull. A rinyafergek nemsokára összegyülnek alatta s halálukat találják. Vagy kivájt gesztenyét, répát, burgonyát s csontot teszünk ki, a rinyafergek beleköltöznek, s könnyen meg lehet azokat ölni.

Hogy a rinyafergeket az uborka-ágyakról elűzzük, néhány apró csuprot szénával megtöltünk, s ezeket a veteményágyra olyan helyre állítjuk, hol legnagyobb az árnyék. A férgek nemsokára bemásznak a szénába s könnyen meg lehet őket ölni. Az uborka-ágy körül néhány salátalevelet is tehetünk. A férgek alámásznak s könnyen megölhetjük.

26. Sváb-bogár. 1. Nyolcz gramm bóraxból, négy gramm lisztből és ugyanannyi czukorból port készítünk, s ezt azon helyre hintjük, a hol a svábok tartózkodnak.

2. Két rész gyantából s egy rész len-olajból sürű folyadékot főzünk, s a svábok búvhelyének nyilásait bekenjük vele.

3. Búvhelyeikbe forró vizet öntünk.

4. A sörös poharakat fehér kendőbe takarjuk, s a pohárba

szörpöt és reszelt burgonyát öntünk. A svábok belemászván, megdöglenek.

5. A bogarak búvó likába tölcséren keresztül kén- vagy széngőzt bocsátunk be.

6. Kenyeret és főzött hüvelyes magvakat korommal vegyítünk; ezen keverék fő csalétekül szolgál.

7. Minden nyilást és hasadékot, melyből ilyen bogarak járnak ki, ragaszszal kenünk be, mely két rész porrá tört mészből, egy rész ólomgelétből, s annyi firnájszból áll, a mennyi szükséges hozzá.

8. Éjszakán át azon helyre, melyen sváb-bogarak vannak, ruczákat zárunk be, melyek a bogarakat mohón felfaldossák.

27. Szárnyas-egér. Ha a pinczében találna lenni, fenyőbogyóval füstöljük azt ki.

28. Szin-bogár. A növények ágát és leveleit szalonnával kenjük be. Vagy erős lúggal mossuk s tiszta vízzel leöblintjük. A fatetű ellen javalt szereket is lehet alkalmazni,

29. Szunyog. 1. Parázstűzön töklevelet gyújtunk meg, s azzal füstöljük ki a szobát.

2. A kezet és arczot egy perczig dohánynyal megfüstöljük, s este a szobát is ezzel kissé kifüstöljük.

3. A lefekvés előtt néhány órával a bezárt ablak elébe égő lámpát teszünk, melyet előbb kivülről borban vagy rózsavízben felolvasztott mézzel kenünk be. Ezáltal a szunyogokat mind odacsaljuk, s a lámpára ragadnak, a nélkül, hogy elszabadulhatnának.

4. Szabadban azáltal lehet távoltartani a szunyogokat, hogy rothadt fát gyújtunk meg, s ezáltal gőzt terjesztünk szét.

30. Vakond. 1. Fogunk egy vakondot, azt agyonütjük s napfényes helyre teszszük. Ha már rothadni, s igen bűzös kezd lenni, a vakond egyik főmenetébe beleteszszük.

2. Fokhagymát teszünk a menetbe.

3. Két-három tuczat jó száraz diót 3 óráig négy kilogramm lúgban főzünk. Minden frissen felhányt dombocskába egy ilyen diót dugunk, melyet elébb kettévágtunk. Ha a vakond ezen helyen többé nem dolgozik, meg lehetünk győződve felőle, hogy megdöglött.

4. A kert egyes részei körül két decimeter mélységű árkot ásunk, s ebbe kőszénkátrányba mártott fonalat húzunk végig, mire az árkot a kiásott földdel ismét behányjuk.

5. Minden három méternyire egy fokhagymát ültetünk.

6. A vakond dombját elegyengetjük, a meneteket felássuk s annyi vizet öntünk bele, hogy az állat lakásáig elhat.

ELSŐ OSZTÁLY.

Harmadik fejezet.

Fehérneműből és más ruhákból foltot kivenni.

A benzin.

Ezen szer a zsír-foltoknak mindenféle szövetből való kivételére megérdemli, hogy az első helyen megemlítsük.

Tiszta rongyot, vagy darabka papirt benzinnel megnedvesítünk, s a foltos helyeket addig dörzsöljük, míg a folt eltünt. A leggyöngébb szinek sem szennyesednek legkevesebbet sem ezen szer által, s a selyem-kelménél is nyugodtan lehet használni. A benzin kitünő szer a kocsikenőcs-foltok kivételére is. Az oly szöveteknél, melyek a nedvesítést eltűrik, a benzinnel dörzsölt helyet vízzel mossuk le. Ennek kellemetlen éles szaga gyorsan elillan úgy, hogy az azzal megnedvesített anyagok nem sokára teljesen szagtalanok lesznek.

Ezen szert minden jól berendezett gyógyszertárban olcsó áron lehet kapni. Ámbár úgyszólván minden zsírfoltok ellen általános szer, még sem látjuk feleslegesnek itt még néhány receptet közölni.

I. Zsirfoltok. Ha a fehérneműből a régi zsírfoltok közönséges lúggal mosva nem mennek ki, hamuzsírból készült lúggal, s aztán meleg vízzel mossuk ki.

A tarka ruhákban és gyenge vagy hamis színű szövetekben a zsírfoltokat tojássárgával dörzsöljük, melyet ökörepével vagy pálinkával vegyítünk; ha a folt eltűnt, annak helyét tiszta vízzel öblintjük le.

A selyemszövetekben levő zsírfoltokat bergamott- vagy tisztított terpentin-olajba mártott tiszta rongygyal nedvesítjük meg, s melegre tartjuk. Ha a folt megoldódott és megmelegedett, mind a két oldalára itatós-papirt teszünk s meleg vasalóval simítjuk. Ha a papir a zsirfoltokat magába szívta, azoknak helyét borszeszszel vagy kölni vízzel nedvesítjük meg. Fekete selyemnél a reákent spanyolkrétából készült pép, ha megszáradt, magába szívta a foltot.

Oly selyemszöveteknél, melyeket nem lehet megnedvesíteni, a zsírfoltokat beszívódás által veszszük ki. Ezen czélra veszünk 2—4 új agyagpipát, azokat mozsárban porrá törjük, ezt egy dekagramm épen oly finomra tört szerecsendió-virággal, s ugyan-

annyi szegfűszeggel összevegyítjük, a foltot késfokvastagságnyira ezen porral behintjük, fehér papirt teszünk reá, s egy perczig meleg vasalót nyomunk rá. Ha a folt még erre sem húzódott volna ki, még egyszer behintjük ezen porral s ismételjük ezen eljárást. Egészen régi olaj- vagy zsírfoltokat előbb tiszta faolajjal nedvesítünk meg, mely néhány perczig marad rajta, mielőtt a porral behintenénk. Ezen por a posztóban és bársonyban levő zsírfoltoknál is hatással bír. Posztónál ezenkívül kámforlélt lehet használni. A foltot azzal megnedvesítjük, aztán alól, felül itatóspapirt teszünk s meleg vasalóval simítjuk, míg kihúzódik.

2. A zsirfoltot szövetekből és papirból kivenni. A tajtot, mely kénsavas kesrenyből — magnesia — áll, porrá törjük, kissé bedörzsöljük s több óráig rajta hagyjuk. Ezt addig ismételjük, míg a foltot kivettük, friss olaj- vagy zsírfoltnál hamar bekövetkezik az eredmény, öregebb, régibb foltoknál azonban már tovább tart.

A szénsavas magnesia magában vagy benzinnel ugyanazon szolgálatot nyújtja. Épen így tisztázott terpentin, kénégeny igen nagy hatással bírnak a zsír-, olaj- és kátrány foltoknál.

3. Zsirfoltot atlasz-selyemből kivenni. Egy csomó gyapotot vagy melegített kendőt veszünk, s a foltot a szövet szála mentében azzal dörzsöljük; a gyapotot vagy kendőt gyakran kell forgatni, hogy a már kiszívott zsírt ismét bele ne dörzsöljük az atlaszba.

4. A selyemből borfoltokat kivenni. A bortól foltos selyemszövetet folyóvízzel kell megnedvesíteni, mire száradni árnyékos szellős helyre akasztjuk. Mihelyt megszáradt, visszanyeri előbbi szinét.

5. Olajos festék-foltokat terpentin-olajjal nedvesítünk meg, mely az olajos festéket feloldja. Ha az elmult, úgy bánunk el vele, mint a közönséges zsírfolttal.

6. A halzsirfoltot vajjal kenjük be, aztán zsírfolt módjára bánunk el vele.

7. Csizma-fénymáz- és firnájsz-foltokat stb. marhaepével lehet eltávolítani. Ezzel mint szappannal bekenjük, aztán hideg vagy langymeleg vízzel kimossuk.

8. A viasz-, szurok- vagy gyanta-foltokat terpentin-olajjal áztatjuk fel, aztán tisztított borszeszszel nedvesítjük meg, gyöngén dörzsöljük s hideg vízzel mossuk.

9. Gyanta- és viaszfolt bársonyban. Terpentin-léllel nedvesítjük meg, itatós-papirt teszünk reá, és azután izzó szénre vagy izzó vas felébe tartjuk. Ha a folt a papirba behúzódott, a bársonyt gyen-

gén borszeszszel kenjük be, s minden bekenés után megkeféljük. A foltokat csupán szappannal is lehet bekenni, s a bársonyt addig teszszük ki a napra, míg a viasz megpuhult, aztán a foltot vízzel kimossuk, s izzó vasaló felett megszárítjuk.

10. **Kocsikenőcs-folt posztóruhában.** A foltot közönséges pálinkával nedvesítjük meg, s negyedóráig így hagyjuk feküdni. Aztán tojás-sárgával kenjük be, ujjunk között gyengén dörzsöljük, friss vízben kimossuk s kinyomjuk; ezen eljárást néhányszor ismételjük. Végre fehér vászonkendővel letöröljük s megszárítjuk.

11. **A szövetekből a kávé- és csokoládé-foltot kivenni.** Ha a foltot vízzel és szappannal kimossuk, ugy is eltünik, de ezáltal a színnek árthatunk, azért szappan helyett tojássárgát használunk. Ha a foltot azzal többször mossuk s el nem tünik, akkor 2—2 csepp borszeszszel nedvesítjük meg, melyet kurtára vágott ecsettel dörzsölünk reá, s aztán ismét vízzel mossuk.

12. **Rozsda-folt fehérneműben.** Finomra tört borkövet nedvesítünk meg, a foltot vele bekenjük s enyhén dörzsöljük. Gyenge szöveteknél sóslóromsót veszünk, s épen úgy járunk el. Vagy czitromlevet nyomunk ezüst kanálba, gyertya felett felforraljuk, s ha forr, a foltot beletartjuk.

13. **Megsárgult fehérnemüt ismét megfehéríteni.** A megsárgult fehérmemüt magsavanyodott tej-íróba mártjuk, s a szerint, a mint a szövet erősebb, a finomabbat kevesebb, a durvábbat több időre. Azután szappannal langymeleg vízben kimossuk, hideggel leöblintjük s megszárítjuk. Ha ezen eljárásnak nem lenne kivánt eredménye, még egyszer ismételjük.

14. **Megégett vagy barnára perzselődött vásznat megfehéríteni.** Boreczetben 4 dekagramm fehér földet vagy agyagot, 2 dekagramm tyúkganéjt, 1 dekagramm szappant, s egy vereshagyma levét sürű péppé főzünk, ha a foltra felkenjük, megszárítjuk, s hideg vizzel lemossuk.

15. **Éles savak és sók által okozott foltok.** Az eczet és savak a fehérnemüt nem foltozzák be, de mégis tanácsosabb hamar kimosni. A mész edzőleg és rombolólag hat, a reá fecskendezett meszet tehát gyorsan kell kefélni, s annak helyét a fehérnemüben eczettel és czitromlével kell megnedvesíteni. A színes szöveteket vízbe mártjuk, s a befecskendezett helyet hamuzsír oldattal vagy higított ammoniakkal kenjük be.

16. **Gyümölcs- és bor-foltok a terítékben.** Ha a veresbor-foltot, míg nedves, vajjal vagy faggyúval bekenjük, a mosáskor könnyen kimegy. De ha azt a vendégek jelenléte miatt nem tehetjük, akkor

tiszta gabona-pálinkával, s azután pedig vízzel és szappannal mossuk ki, végre tiszta vízzel öblintjük le, vagy következőleg bánunk el vele. Findzsában kanálnyi porrá tört barnakövet, evőkanál sósavval vegyítünk össze, s ezt forró vizzel töltött tányérra teszszük. A szines foltot vizzel megnedvesítjük, s mihelyt a findzsából éles gőz száll fel, fölibe tartjuk. Nehány percz mulva a foltok egészen eltüntek.

Czélszerű, ha az abroszt veres borral leöntöttük, a nedves foltra tüstént sót hinteni fel jó sürűen.

A téntafoltot fehérneműből, papirból és fából ugyanezen módon lehet kivenni a nélkül, hogy azáltal az irás vagy nyomás szenvedne.

A fehérnemüt, mely egészen át foltos, előbb hideg vizben öblögetjük, aztán higított chlor-mészvizbe, mint a milyet a fehérítésnél és nyomdákban használunk, egy negyedóráig áztatjuk, s aztán több napon át hideg vízzel hagyjuk kiszívatni.

A chlór-mészvíz készítése. 14 dekagr. friss, a gyógyszertárban kapható chlór-meszet, 1 kilogr. esővizzel üvegbe teszünk, azt jól bedugjuk és felrázzuk. Ha ez egy ideig nyugodtan állott és megtisztult, leöntjük. Ezen vizből, mely minden növényszint fehérít, egy adagot meleg vízbe öntünk, s a szövet foltos részét beleteszszük, míg a foltok eltüntek. Aztán szappanvízzel kimossuk, s a ruhadarabot jól kifőzzük, hogy valamiképen ne szenvedjen. A foltos zsebkendőket is hasonlóképen ilyen chlórmész-vízbe teszszük; azon vízbe is öntünk keveset belőle, a melyben a fehérnemüt mossuk, ha az a hosszasabb fekvés által megsárgult volna.

18. Eső-foltok. Egy üveg esővízbe 3 krajczár áru borkőolajt vegyítünk, azt jól felrázzuk és félóráig állani hagyjuk. Most ebbe tiszta rongyot mártunk, az esőfoltot megnyomkodjuk véle, aztán a szövetet a szála mentében száraz rongygyal simítgatjuk, s meleg vasalóval megyünk végig rajta.

19. Téntafoltok. A legegyszerűbb mód a ténta-foltot a fehérneműből kivenni az, hogy a foltot vízzel megnedvesítjük, sós lórom-sót hintünk reá, s addig dörzsöljük, míg eltűnik, vagy a bedörzsölt foltot vizgőzre tartjuk. Aztán hideg vízben tisztázzuk.

20. Rököny-folt (Stockfleck). Ezek a fehérneműben elfojtott nedvesség által állanak elő, s számtalan apró szürke pontokban mutatkoznak. Hogy kivegyük, evőkanálnyi tört konyhasót kanálnyi tört szalmiákkal vegyítünk össze, ezen anyagra annyi vizet öntünk, hogy föloldja. A foltokat ezzel bekenjük, néhány órára a levegőre kiteszszük, s aztán kimossuk.

21. Foltok, melyek a vasalásnál megperzselés által támadtak. A megsérült helyet felváltva chlórmész-vizzel, s végre gyenge lúggal nedvesítjük meg.

22. Kék foltokat a zöld ruhákból kivenni. Fehér vászonkendőt ammoniakba mártunk, a foltos helyeket megnedvesítjük vele, más száraz vászon-kendővel letörüljük, s ezen eljárást ismételjük. Miután a nedves helyet parázstűz felett megszárítottuk, a zöld szín ismét visszajön.

23. Bor-, eczet-, vizelet-foltokat posztó- és selyemruhákból kivenni. Kis üveg vízbe 4 fillér ára szüzleánytejet öntünk, azt felrázzuk, s a foltokat megnedvesítjük vele. Zöld, veres vagy viola szinnél ellenben mogyoró nagyságnyi hamuzsirt teszünk friss vízbe, abban felolvasztjuk, a foltokat bekenjük vele, aztán a ruhát vászonkendő közé teszszük, s leszárítjuk. Ha a foltok még nem tüntek volna egészen el, ismételjük ezen eljárást, míg a valódi szín teljesen helyre állott.

24. A bársonyból tükörfoltokat kivenni. Ha nyomás vagy dörzsölés következtében a bársonynak felálló rövid szálai ferdén feküdnének, mi tükör-foltnak neveztetik, ezen helyek hátsó oldalát, tiszta vízbe mártott szivacscsal nedvesítjük meg, aztán tüstént és ugyancsak a hátsó oldalán forró vasalón huzzuk keresztül, míg másik oldalán a szivacscsal a szálakkal ellenkező irányban simítjuk. Ha ez nem volna elegendő, úgy a foltra tiszta a zsírtól, megtisztított szalonnahéjdarabot teszünk, azt könyvvel lenyomatjuk, s néhány napig rajta hagyjuk. Ez a szálak előbbi irányát visszaadja.

25. A foltok kivétele által elveszitett fényt visszaállitani. Vízbe, melyben arab mézga van feloldva, kefét mártunk s a szövet halvány helyét annak szála mentében keféljük, míg ismét fényes lett. A bekent helyre papirt teszünk, ezt lenyomatjuk, míg megszárad.

26. Miként lehet a ruha-kefét mindig tisztán tartani. Veszünk egy lap papirt, azt az asztal éles szegletére tartjuk, s a másik kezünkkel a kefét fel s alá huzogatjuk rajta; ezen eljárást addig folytatjuk, míg a papir egészen tiszta marad.

ELSŐ OSZTÁLY.

Negyedik fejezet.

A házi festő és díszmosónő.

A házi festő.

Előleges megjegyzés.

Oly ruhadarabokat, melyeknek szine kiment és megfakult, de anyagjok még tartós, megfestés által még igen jól helyre lehet állítani. Gondos eljárás és az előadott szabályok pontos figyelembe vétele mellett, minden nő maga tehet ezzel kisérletet.

A festésnek legelső kivánalmai: lágy, minden ásványos és sós alkatrészektől szabad víz, az ehhez szükséges edények tisztasága, különösen minden zsíranyagnak elkerülése, és a festő anyagoknak valódisága.

A festendő szövetet előbb szappannal tisztára meg kell mosni s friss vízben jól kitisztázni. A festéket nagy, ha lehet, veres-rézüstben készítjük el, a szövetet a festékes lébe egészen belemártjuk, s mielőtt az forrásba jönne, néha kiemeljük, s ujra belemártjuk. A gyapjú- és selyemszövetet előbb timsópáczban páczoljuk. Mielőtt azonban a szövetet a festékbe mártanók, a timsó- vagy borkő-páczot jól le kell habozni, nehogy a szövet foltos legyen. Ha a szövet a kellő szint felvette, hideg vízben addig öblögetjük, míg ez azt többé nem festi meg. Szárításkor árnyékos helyre akasztjuk fel.

Hogy azonban a már szines anyagok megfestésénél hibát ne kövessünk el, a szinekről és azok vegyítéséről némi ismerettel kell birnunk. Öt alapszint fogadtak el, u. m.: fekete, kék, sárga, veres és fehér, melyeknek összetétele által ismét más szineket és árnyéklatokat nyerünk. Pl. fehér és fekete hamuszürkét; veres és fehér rózsaszínt; sötétkék és fehér világos kéket; kék és veres violaszint; kék és zöld sárga szint ad. Ha tehát sárga szövetet kék festékbe teszünk, az zöld leend, míg a fehér szövet, ugyanazon festékben kék lesz. Világos szineket sötétebbre igen, de sötét szineket világosabbra nem lehet festeni. A következő szinek közül a legtöbbet, mindenféle vászon-, pamut-, selyem- és gyapjú-anyagoknál lehet használni.

1. Pamut- vagy vászon-szövetet feketére festeni. Barna tölgyfa forgácsot két óráig főzünk, aztán a vizet leszűrjük róla, aztán ismét a tűzre teszszük, a szövetet bele, s egy jó óráig főzzük benne.

Ekkor kiveszszük, kicsavarjuk, s kihűtjük. A visszamaradt vizet most a megfestendő szövethez mért mennyiségü makk- és rézvízzel vegyítjük, felfőzzük, megtisztítjuk, s aztán a szövetet addig festjük benne, míg kellő fekete színt nyer.

2. **Kékre festeni.** Minden fél kilogramm szövetre hét dekagramm berzsen-forgácsot veszünk, s azt egy óráig főzzük. Aztán a vizet leöntjük és öt dekagramm rézgáliczczal a tűzre teszszük, s jól elkavarjuk. Most a festéket a tűzről elveszszük, a szövetet belemártjuk s addig hagyjuk benne, míg a festék kihül. Aztán kiveszszük, a festéket ismét felforraljuk, s a fentebbi eljárást ismételjük, míg a szövetnek tetszésünk szerinti szine van.

3. **A viola-barna.** Minden fél kilogramm szövetre hét dekagramm berzsenyfát 10—12 óráig főzünk jó fa-lúgban, aztán egy óráig vízzel főzzük. Aztán $3^1/_2$ dekagramm finomra tört rézgáliczot vegyítünk bele, összekeverjük, s a fentebbi módjára bánunk el vele.

4. **Viola.** Minden fél kilogramm szövetre tizenöt dekagramm berzsenyt, husz dekagramm kék berzsenyt, hét dekagramm timsót áztatunk huszonnégy óráig folyó- vagy esővízben; azt egy óráig főzzük, elveszszük a tűztől, s kihűtjük. E közben tíz liter vizet hét dekagramm borkővel és két dekagramm vitriollal fél óráig főzünk, a berzsenyfák jól leszűrt levét hozzá öntjük, s még $3^1/_2$ dekagramm festő hamuzsírt vegyítünk bele. Most a szövetet beleteszszük, gyakran megforgatjuk s negyedóráig főzzük. Aztán a festéket a tűzről elveszszük, a szövettel együtt befedve egy egész óráig állani hagyjuk, s úgy járunk el, mint az előleges megjegyzésben elmondottuk.

5. **Orleánsárga.** Fél kilogramm szövetre $3^1/_2$ dekagramm szétdörzsölt orleánt gyenge lúgban negyedóráig főzünk, két dekagramm áztatott rézgáliczot vegyítünk bele, jól elkavarjuk, a szövetet belemártjuk, jól megforgatjuk benne, s félóráig befedve állani hagyjuk.

6. **Aranysárga.** A fentebbi festékbe $3^1/_2$ dekagramm főzött kvercitrin levét vegyítjük.

Más, igen szép, különösen selyem szöveteknél igen alkalmas sárga színt nyerünk, ha harmincz dekagramm szövetre másfél kilogramm apróra tört sárgafát vízzel egy óráig főzünk, azután tíz dekagramm tört gubacsot adunk hozzá, s ezzel még egy óráig főzzük. Ha a festéket a tűzről elvettük, a szövetet belemártjuk, szorgalmasan megforgatjuk, s 10—13 óra hosszáig hagyjuk

benne. Ha kiveszszük, hamúzsír-lúgban s aztán friss vízben tisztázzuk ki.

7. Czitromsárga. Fél kilogramm szövetre ugyanannyi berzsenfát huszonnégy óráig $5^1/_2$ kilogramm vízben áztatunk; aztán kilencz dekagramm timsóval ugyanannyi fehér borkővel egy egész órán át főzzük, aztán a levét leöntjük, a szövetet benne megforgatjuk, s abban egy óráig főzzük, kitisztázzuk s megszárítjuk. Ekkor három kilogramm vízben maroknyi festőgyömbért főzünk, levét megszűrjük s a szövetet fél óráig főzzük benne. Most a tűzről leveszszük, s két óráig hagyjuk benne.

8. Veres szin. Fél kilogramm szövetre huszonnyolcz dekagramm berzsenfát egy éjen át vízben áztatunk; ezen vizet a berzsenynyel másnap egy teljes óráig főzzük, s aztán öt dekagramm timsóval vegyítjük. Ha az elolvadt, és a festék már fő, a szövetet beleteszszük, többször kiemeljük, s a festékben kihűtjük.

9. Rózsa-szin. Tizennégy dekagramm sáfrányt jól bekötött vászonzacskóban, folyó vízben addig mosunk és szapulunk, míg többé nem fest. Aztán a sáfrányt nagy üstbe öntjük, huszonnyolcz dekagramm fehér hamuzsirt adunk hozzá, s másfél liter boreczetet öntünk reá. Most a festék elkezd emelkedni és habzani, s mindaddig míg többé nem habzik, egyik üstből a másikba öntjük; ha végre megtisztult, a szövetet fél óráig áztatjuk benne.

10. Zöld-szin. Fél kilogramm szövetre tizenhárom dekagramm kék berzsenyt, egy dekagramm réz-gáliczot veszünk, s mindeniket külön egy éjjel vízben áztatjuk. Aztán négy és fél kilogramm vízben tizenhárom és fél kilogramm zsoltinát (Scharte) egy óráig főzünk, a zsoltinát kiveszszük, a levébe három és fél dekagramm festő hamuzsírt teszünk, a szövetet belemártjuk, jól megforgatjuk benne, negyedóráig főzzük vele, aztán kiveszszük és kitisztázzuk. A két fát most vízben, melyben addig áztattuk, negyedóráig főzzük, a levét leszűrjük s az áztatott rézzöldet összevegyítjük vele. A szövetet ezen festékbe belemártjuk s félóráig hagyjuk benne.

11. Selymet bibor-veresre festeni. Fél kilogramm selyemszövetre tizennégy dekagramm timsót vízben feloldunk, aztán másik vízzel töltött edénybe öntjük, azt felmelegítjük, a szövetet tiz-tizenkét órára beleteszszük s az edényt jól befedjük. Ezen idő eltelése után a selymet kiveszszük, kifacsarjuk és megszárítjuk Most három és fél dekagramm finomra tört gubacsot, öt dekagramm finomra tört bibor-bogárt s két dekagramm mézgát vízzel főzünk, s ha megtisztult, a szövetet beleteszszük, nyolcz-tíz óráig benne-

hagyjuk. Berzseny- vagy provenczei fa-főzettel, melylyel a fentebbi festéket vegyítjük, a vegyítés fokához világosabb vagy sötétebb biborszínt lehet előállítani.

12. Barna-vörös. Egy fazék gyengén fővő vízben tizennégy dekagramm vágott sárgafát, hét dekagramm pirosító buzért, $3^1/_2$ dekagramm eczetfát s hét dekagramm francziafát teszünk; ezen utóbbit kihagyjuk, ha a színt kevésbé veresnek akarjuk. Ezen anyagot két óráig főzzük, a levét friss vízzel kihűtjük, s ha megszűrtük, a szövetet $^1/_2$—1 óráig főzzük benne. Ha a színt kissé sötétebbnek akarjuk, kis darab vitriolt veszünk hozzá.

13. Gyapjúszövetet karmazsin-pirosra festeni. Előbb, mint a selyemszövetet, timsó-oldatban páczoljuk, a mint azt a bibor-színnél elmondottuk, s aztán festő-buzérral, orseillel vagy bibor-bogárral megfestjük. Orseille és hamuzsír, bibor-bogárral együtt alkalmazva, a karmazsint sötétebbre festik. Hogy halványabb karmazsint nyerjünk, a bibor-bogár felerészét elhagyjuk, s helyette festő-buzért veszünk.

14. Sárga szin. Egy kilogramm szövetre tizenhárom dekagramm timsóból páczot készítünk, harminczkét dekagramm zsoltina-virágot vízbe áztatunk, $4^1/_2$ óráig főzzük, s a szövetet megfestjük benne. Még szebb lesz, ha huszonnyolcz dekagramm festő-buzért és bükkfa-hamut főzünk vele.

15. Kékszin. Fél kilogramm szövetre hat liter vízből és tíz dekagramm timsóból páczot készítünk, a szövetet ebben fél óráig főzzük, s benne kihagyjuk hűlni, három dekagramm indigót szárazon porrá törünk, s lassankint kis üveg pálczácskával, üveg edényben levő tiz dekagramm füstölgő vitriólba belekavarjuk. Ezt két napig meleg helyen állani hagyjuk, míg az indigó feloldódott. Aztán a keveréket vízzel higítjuk, míg nyolczvan dekagrammot nyom. Most öt és fél liter vizet, három és fél dekagramm hamuzsírt adunk hozzá, a szövetet $1^1/_2$ óráig forgatjuk benne a nélkül, hogy forrásba jönne, aztán negyedóráig vagy addig főzzük, míg a folyadék kék színét elvesztette. A szövetet, ha kihűlt, friss vízzel leöblintjük. A szerint, a mint világosabb vagy sötétebb színt akarunk, rövidebb vagy hosszabb időre hagyjuk benne a szövetet.

16. Ócska bársonyt megfesteni. Két dekagramm berzsenyfát főzünk két kanna vízben, másik edényben fűzfa-hamut; jól felkavarjuk, s ha megfőttek, állani hagyjuk, aztán kendőn át üvegbe öntjük.

Ha a bársonyt veres és világos veresre akarjuk, akkor ha a

berzsenyfa főni kezd, fűzfahamu-vizet öntünk bele, s kevés sót adunk hozzá. Fűzfa-hamu hiányában oltatlan meszet veszünk.

Ha barna selymet ismét barnára akarunk festeni, fűzfa-hamulugot öntünk a berzseny-festékbe.

Veres bársonyt, ha barnára akarunk, csak fűzfa-hamu-vízbe mártjuk azt.

Violaszínű bársonyt főtt berzseny-festékbe. — A kék bársony, melyet fűzfa-lúgba mártunk, ég-kék színű lesz.

Fekete bársonyhoz tizennégy dekagramm jó fekete festéket főzünk, tíz dekagramm tört gubacscsal, két dekagramm timsóval s hét dekagramm vitrióllal.

A dísz-mosónő.

1. Atlasz. Tojássárgát vagy velenczei szappant veszünk, a szövetet bekenjük vele vagy meleg vízben mossuk, hideg vízben tisztázzuk és megszárítjuk. Erre jó tragant-mézgát egyenlő mennyiségű boreczetben és savanyú vízben feloldunk, kendőn megszűrjük s mézga-oldatba a szövetet úgy mártjuk bele, hogy minden oldalról egyenlően nedvesedjék meg. Aztán a mézgás vizet kifacsarjuk, a szövetet kefével deszkára simítjuk, s a napon vagy meleg kemenczénél megszárítjuk.

2. Bársony. Két marhaepét gummival és szappannal lágy vízben főzünk s folytonosan kavarjuk. A bársonyt tiszta, nedvesített deszkára teszszük, s a fentebbi keverékkel nagy szivacs segélyével jól megnedvesítjük, aztán mángolóra tekerjük fel, kimángoroljuk, míg a piszok eltünt belőle, erre tiszta vizen vonjuk át, még egyszer mángoroljuk s felakasztjuk. Ha félig megszáradt, vízzel puhított felfőzött vizahólyaggal megnedvesítjük, kendőbe takarjuk, s addig mángoroljuk, míg megszáradt, végre kendővel ismét feldörzsöljük.

3. Battiszt. Folyó- vagy eső-vízbe áztatjuk be, fél kilogramm szappant, két dekagramm timsót, $3^1/_2$ dekagramm tisztított hamuzsírt kellő mennyiségű vízben feloldunk, ezen folyadékot megszűrjük, szappansürűre elfőzzük, formába öntjük s elteszszük. Ezen keverékkel szappanozzuk be a battisztot, szála mentében összegyúrjuk, de nem facsarjuk s így kétszer járunk el vele, aztán tiszta vízben négyszer kiöblögetjük, hogy szappanrészek ne maradjanak rajta. Erre a battisztot megszűrt vízbe teszszük, melyben néhány csepp indigó-oldat van, ebbe belemártjuk, áthúzzuk, kifacsarjuk, s

árnyékos helyen megszárítjuk. A mosott battisztot nem szabad kivasalni, hanem a következő módon kell vele eljárni. Tragantot és keményítő-lisztet hideg vízben áztatunk, ebből vékony tésztát készítünk, azt a feloldás után való nap hideg vízzel leöntjük, ezen hideg csirizt vékony kendőn átnyomjuk, s annyi vízzel, a mennyit szükségesnek látunk, higítjuk. Ezen ragacsos vízzel kenjük be a battiszt baloldalát egyformán puha kefe segélyével, miután a szövetet előbb kiterített kendőben tűvel odaakasztottuk. Fűtött kemenczénél szárítjuk meg.

4. **Brokát**. Ezt úgy mossuk ki, mint az atlaszt.

5. **Csipkék**. A fehéreket úgy mossuk ki, mint a battisztot, a festéket mint a fekete fátyolt. Ha a csipkét szárazon akarjuk megtisztítani, jég-gipszet tégelyben addig izzítunk, míg többé nem sustorog, aztán így egészen forróan finom porrá dörzsöljük szét. A csipkéket kendőre feltűzzük, s puha kefével ezen porral addig keféljük, míg minden rajta levő szenny eltünt, aztán másik puha kefével kiporozzuk.

6. **Damaszt**. A selyem-damasztot úgy mossuk ki, mint az atlaszt.

7. a) **Fátyol**. (Flor). Egy éjszakára tejbe áztatjuk, melyben fehér velenczei szappant oldottunk fel, aztán a nélkül, hogy dörzsölnénk, abban kinyomjuk, forró vizet öntünk hozzá, melyben hasonlóképen szappant kavartunk, s a fátyolt még egyéjszakára bennehagyjuk, gyengén kinyomjuk, két nedves kendő közé terítjük, kosárba teszszük, melyben következőleg bánunk el vele: Büdöskövet teszünk tégelybe, azt magas edénybe teszszük, mely négyszeres kendővel jól be van fedve. Erre a ként a tengelyben meggyújtjuk, a nedves kosarat a fátyollal fölibe teszszük, s azt egy ideig égni hagyjuk, aztán a fátyolt kiveszszük, kendővel behúzott deszkára simán kifeszítjük, főzött fehér keményítőbe szivacsot mártunk s ezzel a fátyolt deszkára nyomjuk. Ha a keményítő néhány hólyagocskát hozna létre, nedves szivacscsal ki lehet mosni belőle.

b) **Selyem-fátyol**. (Schleier). A selyem-fátyolt vérmelegségű szappanos vízben mossuk, könnyedén kifacsarjuk, hideg vízben kitisztázzuk, kékítjük, kezünk közt addig veregetjük, míg félszáraz lesz, aztán egy óráig felakasztjuk. A fekete fátyolt meleg vízben kitisztázzuk. Hogy megkeményítsük, gummis vízbe mártjuk, s két kezünk közt fél szárazra veregetjük, aztán felakasztjuk száradni.

8. **Flanell**. Öt kilogramm flanellt vagy flanell-ruhadarabot ötven kilogramm 80° R. hőmérsékű vízbe teszünk, melyben egy

kilogramm marhaepét, fél kilogramm hamuzsírt és ugyanannyi kenőcsszappant oldottunk fel, s a flanellt jól megforgatjuk benne; egy idő mulva kihúzzuk, azon helyeket, melyek még nem látszanak kellően áthatva, jól bedörzsöljük, aztán kifacsarjuk, hogy minden vizet eltávolítsunk belőle, gyengén kékített korpafürdőn áthúzzuk, büdöskővel füstöljük, s megszárítjuk a nélkül, hogy felfeszítenők. Hogy a büdösköszagot eltávolítsuk, gyenge ammoniak-tartalmú vízbe mártjuk s 12—15 perczre vízgőznek teszszük ki.

Más eljárás a következő: Másfél kilogramm marseillei szappant ötven kilogramm vízben feloldunk, két-három dekagramm ammoniakot öntünk bele. Ezen folyadékba áztatjuk a flanellt, kifacsarjuk és megszárítjuk.

9. **A glacé-keztyük** következő módon tisztíttatnak: Darab flanellt szappanos vízbe áztatunk, azt úgy facsarjuk ki, hogy a nedvességet már alig lehet érezni, azután a rongyot jól beszappanozzuk, a keztyüt felhúzzuk, s a flanellel dörzsöljük; aztán kimossuk a flanelldarabot, hogy a szappantól megszabadítsuk, jól kifacsarjuk, a keztyüt újra felhúzzuk, s a száraz flanelldarabbal dörzsöljük.

10. **Gyapjúszövetek.** Ezeket lúg nélkül, langy meleg vízben szappannal mossuk ki, s ezt még valamivel melegebb vízben ismételjük; a fehér gyapjúszövet az igen forró víztől nemcsak megsárgul, hanem mint a tarka, igen összemegy. A tarkát végre hideg vízben tisztázzuk ki, kifacsarjuk s megszárítjuk; a fehéret ellenben, melynél a szappant kímélni nem szabad, szappanos vízzel tisztázzuk, gyengén kifacsarjuk és megszárítjuk. Vagy szódás vízben mossuk ki, vagy higított ammoniakkal.

11. **Harisnyák.** 1. Selyemharisnya. Meleg vízben jó szappannal mossuk ki, aztán friss vízzel kiöblintjük, hogy minden szappanrészek eltávolíttassanak. Aztán egy rész vízben mogyoró nagyságú darab kalmuszt oldunk fel, s ebben a harisnyát mind jobb, mind kifordított baloldalán néhányszor áthúzzuk.Erre a harisnyát kifordított oldalával parázs-szénnel telt serpenyőre tartjuk, melyben büdöskő ég, a gőzt beleszívatjuk, aztán a baloldalával kifelé fordított harisnyát a formára felhúzzuk, s üveggolyóval, míg még nedves, megsimítjuk, s a napfényen megszárítjuk.

2. Gyapjúharisnya. Kiporozzuk s langy meleg vízben gyengén kimossuk, aztán a tisztán kiöblített mosóteknőbe vékony kenőcsszappanra annyi vizet öntünk, hogy a mosásra elég, s csak langy meleg legyen; miután a harisnyát még egyszer könnyedén kimossuk, büdöskővel éppen úgy füstöljük, mint a szalmakalapot,

aztán vigyázva a formára öntjük, melynél a jobboldal belőlre, a bal pedig kivülre jön, aztán árnyékos, szellős helyen megszárítjuk, s egy éjszakán a hengerre jól feltekerve azon hagyjuk.

12. Karton. Hogy a kartont a színek kára nélkül kimossuk, következőleg járunk el: Vászonzacskóba buzakorpát öntünk; azt vízben rövid ideig főzzük, aztán a korpavizet tisztán kinyomjuk, A nélkül, hogy a kartont beáztatnók, ezen langymeleg vízbe teszszük, tüstént kimossuk, a mosást még egyszer ismételjük, aztán hideg vízben kitisztázzuk és szellős helyre, hol a nap nem érheti. felakasztjuk. Ezen módon éppen semmit sem veszít a színéből. Tiszta buzakorpa hiányában maroknyi más korpát vetünk a vízbe, mi által ugyanazon czélt érjük el. Itt megjegyzendő, hogy minden darab tarka ruhát a mosás és facsarás után jól szét kell rázni, mert különben csíkokat kapna. Ilyen mosott ruhát kemény hidegben sem szabad felakasztani, mert a milyen szép lesz a fehérnemű az átfagyás által, éppen oly sokat veszít a tarka ruha azáltal színéből.

13. Keztyük (mosható bőrből). Langy meleg szappanos vízben mossuk ki, tisztán kinyomjuk, de ki nem facsarjuk, hanem csak felfújjuk, a kellő formára kihúzzuk. Aztán a fehéreket a napon, a színeseket árnyékos, széles helyen megszárítjuk. Ha megszáradtak, nedves helyre teszszük, hogy ismét megpuhuljanak, aztán felhúzzuk s kissé megdörzsöljük és kikeféljük.

Más eljárás a következő: A keztyűket néhány óráig hideg vízben áztatjuk, aztán langymeleg szappanos vízben tisztára mossuk, s 24 óráig erős borszeszben áztatjuk, kissé kinyomjuk, a formára húzzuk, s árnyékos, szellős helyen megszárítjuk.

Harmadik eljárás szerint a keztyűt egy éjszakára hideg vízben, aztán langyos vízben áztatjuk s kinyomjuk. Vagy a keztyűt tiszta deszkára terítjük ki, s langymeleg szappanos vízbe mártott flanellel addig dörzsöljük, míg minden piszoktól megtisztultak, aztán tiszta vízzel lemossuk s megszárítjuk.

14. Mousselin. Mázos fazékban pálinkával fehér szappant főzünk, azt jól elverjük, s ha a négyszeresen összehajtott mousselint 24 óráig hideg folyóvízben áztattuk, nem igen forrón reáöntjük, befedjük, kihűtjük, aztán a mousselint kinyomjuk, s ezt annyiszor ismételjük, míg a tiszta víz, melybe a mousselint teszszük, meg nem zavarodik, aztán büdöskővel füstöljük.

15. Nankin. Ezt 24 órára forró vízbe teszszük, melyben maroknyi sót oldottunk fel, aztán gyenge szappanlével, s végre csupán vízzel mossuk ki.

16. Paszomány. (arany és ezüst). Az ezüst paszományt huszonnégy órára aludt tejbe teszszük. Erre darab velenczei szappant apróra vakarunk el, azt esővizben elkavarjuk, s ehhez kellő mennyiségű színmézet s friss marhaepét teszünk, s az egészet néhány óráig habarjuk. Ha igen sürű lenne, még esővizet öntünk hozzá, úgy hogy gyenge pép lesz belőle. Ezt tizenkét óráig állani hagyjuk, s a nedves paszományt ezen keverékkel bekenjük. Ekkor egy hengert nedves kendővel betekerünk, a paszományt rátekerjük s kimángoroljuk, miközben esővízzel néhányszor megnedvesítjük s a fentebbi keverékkel bekenjük. Ezalatt vízben huszonnégy óráig arab mézgát áztatunk, azt kendőn átnyomjuk, hasonló mennyiségű finom czukrot adunk hozzá, ezt feloldjuk, s az egészet megtisztítjuk, a paszományt belemártván, két tiszta kendő közt simára mángoroljuk, s felakasztjuk száradni, hol lecsüngő végére súlyokat aggatunk.

Az arany paszományt egy éjszakára vizeletbe vagy borba teszszük, aztán mint az ezüstből valót mossuk ki. A szinét és fényességét azáltal adjuk meg neki, hogy tört mézgát, kevés sáfrányt, öt deciliter vizet és ugyanannyi pálinkát megmelegítünk, a paszományt asztalra kiterítjük, s puha kefével ezen vízzel mindenütt megkeféljük. Végre a paszományt felakasztjuk.

17. Patyolat. A fehér patyolatot kétszeresen összehajtjuk, velenczei szappant vakarunk közé, czintálba teszszük, langymeleg vizet öntünk reá, egy-kétszer összehajtott kendővel beterítjük, súlylyal lenyomtatjuk, hogy megnyomódjék, a kihűlt vizet néhányszor leöntjük, s langymeleg vizet öntünk reá. A patyolatot még egy éjen át a súly nyomása alatt hagyjuk, aztán még néhányszor kinyomjuk, a minél végre langy vízet alkalmazunk. A további eljárás és kénnel való füstölés úgy történik, mint a selyemfátyolnál.

. **Selyemszalag.** Marhaepével és szappannal esővízben mossuk ki, s fényét méz és tojás fehérével adjuk meg neki, vagy néhányszor sárga czukorral vegyített tragantmézga oldatban húzzuk keresztül, aztán megszárítjuk, s nem igen forró vassal két ív papir között kivasaljuk. A selyemszalagokat is éppen úgy lehet mosni, mint az atlaszt.

19. Selyemszövet. A szövetet szappan helyett tojássárgával kenjük be, s langymeleg vízzel addig mossuk, míg megtisztul, aztán hideg vízben kitisztázzuk s megszárítjuk. Erre kevés tragantmézgát és bolhafűmagot pohár vízben egy éjen át áztatunk s elfőzzük, hogy híg keményítő-sürűséggel birjon, kendő közt átszűrjük, mire a

szövetet ezen áthúzzuk, s két finom kendő közt addig mángoroljuk, míg megszárad.

20. Szalmakalapok. Ha még nem sárgultak meg egészen, kénvirággal, aztán tiszta pálinkával megnedvesített kendővel dörzsöljük; ha megszáradtak, lekeféljük s beloldalán gummivízzel kenjük be. Ha a kalapok igen sárgák és piszkosak, akkor flanell-rongyon marseilli szappant langymeleg vízzel habbá dörzsölünk, a szalmakalapot beszappanozzuk, s addig dörzsöljük, míg minden piszok eltünt belőle, aztán tiszta vízzel leöblintjük, száraz kendővel dörzsöljük, s büdöskőgőzre tartjuk, ezután kisimítjuk, s a simítás alatt finom levélpapirt teszünk alá.

Ha a szalmakalapot ki akarjuk mosni, darab langymeleg vízbe mártott flanellt marseillei szappannal addig dörzsölünk, míg erős hab köpződött rajta. Ezen rongygyal mossuk meg a kalapokat, melyek tiszta sima asztalon feküsznek, addig és oly erősen, míg minden szenny eltünt belőle. Ha a rongyban már nincs többé szappan, ujra beszappanozzuk. Ha a kalapokat megmostuk, tiszta vízben minden rajta csüngő szappanrésztől megszabadítjuk, aztán száraz kendővel annyira szárítjuk meg, hogy még csak kevéssé nedvesnek látszanak, s erre kénnel füstöljük. Nevezetesen felállított hordóba kevés büdöskövet teszünk, s azt meggyújtjuk. Miután a kalapot vigyázva beleakasztottuk, úgy, hogy az égő kén nem érintkezhetik vele, befedjük a hordót, s a kalapot fél óráig hagyjuk benne. Azután kiveszszük, s a vasalóval megadjuk neki a kellő fényt, ezalatt fehér papirt teszünk alá.

21. Szivacs. Egy napig eső- vagy folyóvízben áztatjuk, kétszer vizzel jól kimossuk, s aztán fazék vízbe teszszük, melyben két dekagramm sóslóromsó van feloldva. Szagos vízzel illatot adhatunk neki.

22. Tafota. 1. F e h é r t. Folyóvízbe áztatjuk, aztán buzakorpával s velenczei szappannal kimossuk, erre kitisztázzuk, kéngőzre tartjuk, tragantmézgával, bolhafűmaggal és szénkékitővel megkeményítjük, kendők közé tekerjük, s kimángoroljuk. Vagy tizennyolcz dekagramm velenczei szappant három liter vízbe főzés által felolvasztunk, langy melegre kihűtjük, s a tafotát háromszor kimossuk benne.

2. F e k e t e t. Mint a fehéret háromszor kimossuk szappanos vízben, mely egy éjen át állott, aztán arab mézgával és bolhamaggal megkeményítjük. Vagy sörbe, furkósörbe, vagy pálinkába szivacsot mártunk, a szövetet ezzel bekenjük, s félszárazon két kendő közé takarjuk, s a baloldalán kivasaljuk.

23. Veres posztó. 100 súlyrész meleg eső- vagy folyóvízben $3^1/_2$ rész sóskasót, $^1/_2$ rész jegeczes szódát, $^1/_2$ rész hamuzsírt oldunk fel. Ha feloldottuk, $^1/_3$ rész biborbogárport adunk hozzá, s ezen oldatot megszűrjük. Ezzel átáztatjuk a veres posztót, éles kefével a posztó széle szerint addig keféljük, míg a folt kiment belőle, s a félszáraz szövetet tiszta vízzel kimossuk.

MÁSODIK OSZTÁLY.

Pipere-könyv.

I. SZAKASZ.

Illatos- és pipere-szappanok készítése.

Ezen szappanoknak jó faggyúszappan szolgál alapul, melyet megolvasztván, illatos részekkel vegyítünk. Ezen czélra a szappant vékony levelekre vágjuk, s réz-serpenyőben vizfürdőre állítjuk. Ha a szappan még friss, saját vizében olvasztjuk meg, de ha öregebb, akkor kevés vizet adunk hozzá. Ha a szappan elolvadott, illatos részeket, mint: rózsa-, szegfű-, fahéj-, bergamott- s mandola-olajat adunk hozzá; ha meg akarjuk festeni, erre czinóbert használunk, aztán a keveréket a mandola-olajjal bekent formába öntjük s abban kihűtjük.

A leghasználtabb pipere-szappanok a következők:

1. Bergamott-szappan. Egy kilogramm mandola-szappanhoz, melyet már jól megfőztünk, négy gramm bergamott-olajat adunk, azt jól elkavarjuk, s a formába öntjük.

2. Czitrom-szappan. Egy kilogramm olvasztott mandola-szappanhoz négy gramm czitrom-olajat adunk, azt jól elkavarjuk s a formába öntjük.

3. Méz-szappan. Öt dekagramm finom fehér marseillei szappant finom szeletekre vágunk, s azt kőmozsárban tizennégy dekagramm mézzel, két dekagramm tört borkőolajjal, s hét dekagramm narancsvízzel jól szétdörzsöljük, míg teljesen egyenlő állományú tömeg lesz, aztán a folyékony szappant porczellán csészécskékbe töltjük. Hogy illatosabbá tegyük, illatos olajokat vegyítünk bele tetszésünk szerint.

4. Lavendula-szappan. Olvasztott mandola-szappanba egy kilogrammba négy gramm lavendula-olajat teszünk, azt jól elkavarjuk s formába öntjük.

5. **Mandula-szappan.** Fél kilogramm keserű mandulát másfél kilogramm rózsavízzel rézmozsárban híg péppé törünk, ezt vásznon át erősen kinyomjuk, az ebből nyert tejet rézüstbe teszszük, s fél kilogramm fehér faggyu-szappant s ugyanannyi marseillei szappant adunk hozzá, apróra vágva. Ezen keveréket folytonos keverés közt addig tartjuk melegen, míg a szappan teljesen feloldódott, aztán a folyadékot vásznon átöntjük, a megtisztított üstbe öntjük, fél kilogramm 6% szóda-lúgot adunk hozzá, s ezt addig forraljuk, míg a keverék sürű zsíros szappan-péppé változott át, melyből a kivett próba vastag sugárként huzódik végig a lapáton; most hét dekagramm sót adunk hozzá, melyet a tömeggel jól elkeverünk. Aztán ismét felforraljuk a nélkül, hogy megkavarnók, míg a szappan elválik a lúgtól s felül úszik. Ha most a tovább folytatott főzésnél hólyagok mutatkoznak, és ha a kivett próba a kihűlés után egészen megmerevedik, az üstöt elveszszük a tűzről, a szappant a lúgtól kanállal elválasztjuk, a formába öntjük s darabokra vágjuk.

6. **Pézsma-szappan.** Tizenöt centigramm pézsmát két dekagramm erős borszeszszel mozsárban jól eldörzsölünk, míg híg pép lesz belőle. Ezt a kész mandola-szappanhoz adjuk, mielőtt a formába öntenők.

7. **Rózsa-szappan.** Harmadfél kilogramm jó faggyú-szappanhoz négy kilogramm olaj-szappant, négy gramm szegfű-olajat, három dekagramm rózsa-olajat, egy dekagramm fahéj-olajat s két dekagramm bergamot-olajat adunk, s az egész keveréket czinóberrel megfestjük.

8. **Windsori-szappan.** Egészen friss s tisztán kimosott marhafaggyút apró koczkákra vágunk, s azt üstben kisütjük. Kétféle sziksós lúgot készítünk, egy erőset 18% s egy gyengét 8—10%. A tiszta faggyút üstbe teszszük, s minden harmadfél kilogrammhoz hat kilogramm erős lúgot adunk. Felmelegítjük és addig kavargatjuk, míg a faggyú elolvadt s forrásba jött. A folyadékot enyhe forrásban tartjuk, s lassankint a gyengébb lúgból adunk hozzá, s még egy óráig főzzük. Ha a szappan elkezd megsürüsödni, s a folyadékból kiválik, tizennyolcz dekagramm konyhasót adunk hozzá, melyet előbb vízben feloldottunk, jól elkavarjuk, a folyadékot ismét enyhe forrásig melegítjük, s ezt addig folytatjuk, míg a szappan a lúgtól elválik. Most a folyékony lúgot az alsó lúgról lehúzzuk, az üstöt megtisztítjuk, a szappant beleteszszük, s gyenge lúgot addig adunk hozzá, míg a szappan feloldódott, aztán még egy óráig főzzük, s aztán a szappant úgy, mint először, másodszorra megsózzuk, de csak felényi konyhasóval, mig a lúgtól elválik. A folyékony szappant

most formába öntjük, megszárítjuk és táblákba vágjuk. Ha kiszáradt, akkor illatszerekkel a következőleg szagosítjuk meg. A szappant nevezetesen ecsettel minden oldalról kömény- és ánizs-olaj vegyülékével kenjük be.

Más eljárás a következő: Minden másfél kilogramm tisztított szappanhoz öt dekagramm bergamói, egy dekagramm czitrom, öt gramm ánizs- vagy kömény-olajat teszünk.

Vagy igen jó fehér szappant olvasztunk fel, azt enyhe melegben felolvasztjuk, kömény-olajat vegyítünk bele, s formába öntjük.

A kendőző szerek készítéséről.

Bár a szerző azon elvet vallja, hogy minden teremtés, úgy az emberi arcz is, természetes minőségében a legszebb, s annak minden mesterséges szépítését kárhoztatja, még sem mulaszthatta el, hogy itt néhány ártalmatlanabb kendőző szer készítés-módjának leírását ne hozza, alkalmat akarván ezáltal adni azoknak, kik az arczfestés káros szokásáról lemondani nem tudnak, hogy legalább oly szereket használjanak, melyek minél kevesebb ártalmas anyagokat tartalmaznak; mert fájdalom, alig van szépítő-szer, mely többé-kevésbé mérges anyagokat ne foglalna magában. Azok részére, kik csak bőrük finomítására, mi inkább megbocsátható, nem pedig festésére törekszenek, mi a még annyira finom bőrt is eldurvítja, megjegyezhetem itt, hogy használják az úgynevezett olajbogyó-szappant, mely a gyógytárakban darabonkint 70 fillérért kapható, s melynek bőrfinomító, puhító, kellemes hatásáról magának a szerzőnek több éven át volt alkalma meggyőződnie. Az említett szappan a mellett, hogy a pörsenéseket, májfoltokat eltünteti, a szeplőt igen meghalaványítja, még fehérítő hatással is bír. Azok számára pedig, kik szépségüket minden áron kendőző szerekkel akarják magasbítani, szolgáljon utasításul a legjobb s legártatlanabb ilyen szerek készítésére a következő néhány rendelvény.

I. Fehérítő-szerek.

1. A „Poudre cosmétique“ készitése. Huszonnyolcz dekagramm velenczei fagyagot (Talg), hét dekagramm halvkenenyt (chlorwismuth), harmincz centigramm karmint finom porrá dörzsölünk össze, s nehány csepp szagos lélt adunk hozzá, hogy illatos legyen.

2. **Fehérítő viz készítése.** Kilencz dekagramm finomra kikészitett velenczei fagyagot, ugyanannyi szénsavas halvkenenyt 42 dekagramm rózsa-vízzel összedörzsölünk, üvegbe töltjük, használatkor felrázzuk.

3. **Illatos timsó-hajpor.** Huszonnyolcz dekagramm égett timsót finom porrá törünk, s tíz dekagramm porrá tört flórenczi viola-gyökérrel s két dekagramm porrá tört szegfűszeggel összedörzsöljük, az egészet megszitáljuk. — A szegfűszeg helyett negyedfél dekagramm szétdörzsölt czetvelőt, s tizenöt centigramm pézsmát tehetünk bele, mi által illatos, és hatása igen bőrpuhító lesz.

4. **Arcz-hajpor.** Huszonnyolcz dekagramm finom szétdörzsölt keményítőt és hét dekagramm porrá tört kénenyéleget vegyítün össze.

5. **Rózsa-hajpor.** Huszonnyolcz dekagramm porrá dörzsölt búzakeményítőt, huszonkét centigramm rózsanedv festéket, hetvenöt centigramm rózsa-olajat, s ugyanannyi szantalfa-olajat vegyítünk össze.

6. **Hajpor a fej tisztítására.** Fél kilogr. tetűfűmagot, ugyanannyi halvészt porrá törünk, s tizennégy dekagramm veres hajporral vegyítünk össze, azután megszárítjuk, míg kemény lesz, mire szétdörzsöljük s megszitáljuk.

Mielőtt más fehérítő szerekre mennénk át, megjegyzendőnek vélem a hajporról, hogy az nem csak a mondott minőségben, hanem mint hintő-por a gyermekeknél, bőrszárító s hajtisztító szerül is használtatik, s a bőrkipállásnál s feldörzsölésénél igen jó szolgálatot nyujt.

II. A mosdó-vizekről.

1. **Herczegnő mosdóviz.** Két dekagramm benzefestvényt, egy dekagramm borkő-olajat, egy gramm pézsmafestvényt, négy gramm kámforlélt, huszonnyolcz dekagramm rózsavizet, s tizennégy dekagramm narancsvirág vizet jól össze kell vegyíteni.

2. **Mosdó-viz májfoltok ellen.** Egy dekagramm benzefestvényt, ugyanannyi lavendula-lélt, hetvenöt centigramm peruviai balzsamot, tizennégy dekagramm narancsvirág- s ugyanannyi rózsavízzel vegyítünk össze, s a palaczkot, melyben tartjuk, használatkor jól felrázzuk.

3. Magyar mosdóvíz. Hét dekagramm búzavirágot, negyedfél dekagramm borsosmentafüvet, ugyanennyi levendula virágot, hét dekagramm mandola-korpát, s egy dekagramm bergamói olaja teszünk palaczkba, melyet borszeszszel félig megtöltünk; hat napig állani hagyjuk, s akkor a tiszta folyadékot leöntjük róla. Ezen vízből lágy mosakodni való vízbe mintegy egyhatod résznyit öntünk.

4. Szicziliai víz. Fél kilogramm violalélt, négy gramm czitrom-olajat fél kilogramm narancs-léllel összevegyítünk, s ha zavaros, megszűrjük.

III. Pirosító-szerek.

I. Testszín festék. Tizenöt centigramm bíbor karmint, két dekagramm alabastrom port, ugyanennyi legfinomabb keményítő lisztet, egy gramm kesrenyt összekeverünk, s ezt tetszésünk szerint megillatozzuk.

2. Karmin festék. Mozsárban négy gramm finom, forró vízben eldörzsölt bíbor karmint tizennégy dekagramm finom fagyag-porral vegyítünk össze; ehez még tizenkét csepp tragantvizet, és tizenkét csepp finom provencei olajat adunk, s az egészet finom péppé dörzsöljük. Erre kis porczellán lemezekre osztjuk el, melyeket ismét nagy érczlemezre teszünk, enyhe parázstűz felett kellőleg kiszárítjuk.

3. Veres festék arczfestésre. Bezárható edényben öt dekagramm tiszta benzint, tíz dekagramm veres szantalfa port, tizenhárom gramm berzseny-port, hét deciliter tiszta spirituszszal öntünk le, melybe tíz csepp kénsavat öntöttünk. Ezt enyhe hőségnél pállítjuk, s naponkint többször felrázzuk. Egy hét mulva vásznon átszűrjük, nehány csepp illatos olajat adunk hozzá, s a használatra üvegcsékbe teszszük el.

4. Legfinomabb pirosító. Huszonhat gramm finomra áztatott pecsétföldet három gramm bíbor karminnal vegyítünk jól össze.

5. Természetes színű arcz-festék. Másfél liter tiszta borszeszt, öt dekagramm benzét, tíz dekagramm veres szantalfa-port, kilencz gramm berzsenyfa-port, s tíz csepp vitriol-olajat bedugott palaczkban összevegyítünk, egy hétre enyhe melegre teszszük, többször felrázzuk. Aztán megszűrjük, s végre néhány csepp jázmin-olajat adunk hozzá.

MÁSODIK OSZTÁLY.

II. SZAKASZ.

Hajkenő-készítés.

Tisztított ürü-faggyut, marhavelőt vagy disznózsírt olvasztunk fel enyhe tűzön, s ha kihült, kő- vagy cserép-edényben fácskával hajport keverünk közibe, addig dörzsölvén, míg gumót nem érezhetünk benne. Ha a keverék egészen kihült, illatos szerekkel elegyítjük. Hogy a hajkenő kellemetlen zsírszagot ne kapjon, két dekagrammhoz öt csepp salétromlélt vegyítünk.

Itt közöljük néhány hajkenő készítésmódját.

1. **Alma-hajkenő.** Jóféle almát hámozatlanul apró darabokra vágunk, csak a csutkáját veszszük ki, nagy mazsolákat is vágunk meg apróra. Az almából és a mazsolából hét-hét dekagrammot huszonnyolcz dekagramm friss sótalan vajjal és hét dekagramm sárga viaszszal folytonos keverés közt tégelyben addig sütünk, míg ebből egy csepp izzószénre vetve, többé nem sistereg. Ezen hajkenőt rózsavizes üvegbe nyomjuk, s a használatra elteszszük.

2. **China-pomádé.** Ez igen hires azon hatás miatt, melylyel a haj-kihullás ellen bir. Négy dekagramm finomra tört veres chinát előbb kevés mandola-olajjal eldörzsölünk, s még annyi mandolaolajat öntünk hozzá, hogy az egészből kilencz grammot használtunk fel. Ezen keveréket apró részekben huszonhét gramm tisztított és olvasztott marhavelőhöz adjuk, s addig dörzsöljük, míg kihűl. Tetszésünk szerint valami szagos olajat is keverhetünk bele.

3. **Franchipare-hajkenő.** Egy kilogramm ürü-faggyúhoz hetvenöt dekagramm faolajat, tizenhárom dekagramm hajport, tíz dekagramm jázmin-olajat, három dekagramm bergamói-olajat, két dekagramm czédrus-olajat, négy gramm szegfű-olajat, s két dekagramm pézsma-festvényt veszünk, jól elvegyítjük, s barnás színüre festjük.

4. **Kéz-kenőcs.** Tűz felett egyenlő mennyiségű czetvelőt és mandola-olajat vegyítünk össze, s a jó illat kedvéért kevés levendulaolajat adunk hozzá. Ezen kenőcs a kéz bedörzsölésére való, hogy finom puha bőrt kapjunk. Ezzel estve a lefekvés előtt a kezet jól bedörzsöljük, aztán keztyüt húzunk fel, s reggel a pomádét mandolakorpával és szappanos vízzel tisztán lemossuk.

5. **Mézhajkenő.** Huszonnyolcz dekagramm mézet, hét dekagramm disznózsírt, tizennégy dekagramm peruviai balzsamot együtt elolvasztunk. A kihülés alatt hetvenöt centigramm czedrus-olajat, ugyanannyi szerecsendió-olajat, s negyedfél dekagramm pézsmát vegyítünk közbe.

6. **Jázmin hajkenő.** Hét dekagramm friss ürüfaggyút, másfél kilogramm faolajat, és két kilogramm hajport gyenge olvasztás által összevegyítünk, s folytonos kavarás közben hét dekagramm jázmin-olajat vegyítünk hozzá.

7. **Jonquille hajkenő.** Egy kilogramm ürü-faggyúra hetvenöt dekagramm faolajat, tizenhárom dekagramm hajport veszünk, azt összevegyítjük s halvány sárgára megfestjük; aztán két dekagramm pézsma festvényt, ugyanennyi bergamói olajat, négy gramm thymiánt, ugyanannyi narancsvirág-olajat, s tizenkét gramm ambrafestvényt adunk hozzá.

8. **Ajak-kenőcs.** Ezen szer felrepedezett szájszélek ellen van. Fehér ajak-kenőcs: hét dekagramm friss disznózsírt, negyedfél dekagramm fehér viaszt, két dekagramm jázmin-olajat, tizenkét gramm czetvelőt enyhe tűznél elolvasztunk, a keveréket a tűztől eltávolítjuk, ha már megolvadott, húsz csepp szegfű-olajat adunk hozzá.

9. **Marechal-hajkenő.** Egy kilogramm ürü-faggyúra hatvanöt dekagramm faolajat, fél kilogramm hajport, tizenhárom dekagramm jázmin-olajat, két dekagramm czedrus-olajat, három dekagramm bergamói olajat, egy dekagramm narancsvirág-olajat, két dekagramm szegfűszeg-olajat s tizenhat csepp fahéj-olajat veszünk.

10. **Millefleur-hajkenő.** Egy kilogramm friss ürü-faggyúra hetvenöt dekagramm faolajat, tizenhárom dekagramm hajport, negyedfél dekagramm ámbra festvényt, három dekagramm narancsvirág-olajat, két dekagramm czedrus-olajat, ugyanannyi pézsmafestményt, hetven csepp fahéj-olajat, négy gramm peruviai balzsamot, ugyanennyi rózsafa-olajat, két gramm szegfűszeg-olajat, s négy gramm thymián-olajat veszünk.

11. **Potpourri-hajkenő.** Egy kilogramm friss ürüfaggyút, hetvenöt dekagramm faolajat, hatvanöt dekagramm hajport, három dekagramm lavendula-olajat, bergamói s narancsvirág-olajat ugyanannyit, s négy gramm szegfüszeg-olajat veszünk hozzá.

12. **Marhavelő-hajkenő.** A haj megkenésére szolgál. Négy dekagramm marhavelőt naponkint friss vízben befőzünk, aztán

egyenlő mennyiségű sótalan disznózsírral megolvasztjuk, s habzó pálczával addig verjük, míg az egész keverék csaknem kihűl. Aztán négy dekagramm dió-olajjal elegyítjük.

Másik készítés mód a következő: Egy pár ökörlábat összevagdalunk, négy óráig vízben főzzük, kihűtjük, kevés bort, tizennégy dekagramm ürüzsírt, s huszonnyolcz dekagramm tisztított disznózsírt adunk hozzá, a keveréket enyhe tűz felett megolvasztjuk, s illatos olajat adunk hozzá.

Vagy mérsékelt melegben olvasztott huszonnyolcz dekagramm marhavelőt negyedfél dekagramm fehér viaszszal, és ugyanannyi dió-olajjal elolvasztunk, s ezzel kavarás által tíz dekagramm frissen kinyomott almalevelet s négy gramm égényes szerecsendió-olajat vegyítünk el.

13. Rózsa-kenőcs. Egy rész fehér viaszt olvasztunk fel tégelyben, aztán négy rész disznózsirt adunk hozzá, mindkettőt megolvasztjuk, s ha kihűlt, egy rész rózsavizet adunk hozzá. Ezen rózsakenőcsöt sebes emlők, s felrepedezett bőr ellen használják.

14. Dohány-hajkenő, mely a hajak kihullása ellen ajánltatik. Másfél gramm burnótot vagy porrá tört dohányt teszünk edénybe, forró vizet öntünk reá, s ezen forrázatot tíz óra mulva leszűrjük, kinyomjuk, a nyert folyadékot állani hagyjuk, aztán elpárologtatjuk. Ha már csak negyvenöt centigrammnyi van meg, hét dekagramm tisztított marhavelővel vegyítjük, melyet tetszésünk szerint illatozunk meg.

15. Vaniliás hajkenő. Egy kilogramm friss ürüfaggyút, 75 dekagramm faolajat, huszonöt dekagramm hajport, hét dekagramm peruviai balzsamot, s tíz dekagramm vanilia-tincturát vegyítünk össze.

MÁSODIK OSZÁLY.

II. SZAKASZ.

Az illatos vizek készítésmódja.

Illatos vizek alatt illatos szerekkel vegyített szeszt vagy léltértünk s mint illatszerek, bőrszépítők, folttisztítók, haj- és ruhaillatosítók használtatnak; leginkább a következők vannak használatban:

1. Ámbra-víz. Öt liter 70° tisztított borlére és tizenhét deciliter vízre nyolcz gramm ámbrát, tizennégy dekagramm czitromhéjat, s ugyanannyi fahéjat, hat gramm vaniliát, nyolcz gramm bergamói olajat s tíz csepp rózsaolajat veszünk. A borszeszt és vizet az összetört fűszerekre öntjük, emésztetjük, s azután az illatos olajakat adjuk hozzá.

2. Bergamói-víz. Öt liter 72° borszeszben tizennyolcz dekagr. bergamói olajat feloldunk, valamint két dekagramm czitrom-olajat s egy dekagramm jázmin-olajat, s annyi narancsvirág-vizet adunk hozzá, hogy a szesz 5° erős.

3. Bouquet-víz. Öt liter erős borszeszben négy gramm szegfű-olajat, ugyanannyi szegfű-lélt, ugyanannyi bergamói olajat, s egy gramm thymián-olajat oldunk fel; aztán negyedfél dekagramm rózsa-lélt, ugyanannyi narancs-lélt, ugyanannyi fahéj-lélt, ugyanannyi rezeda-lélt, ugyanannyi jázmin-lélt, ugyanannyi jonquilla-lélt, ugyanannyi viola-lélt, ugyanannyi tubarózsa-lélt, egy gramm ámbra-eszencziát, két gramm pézsma-eszencziát adunk hozzá, s jól felrázzuk.

4. Czedrus-víz. Öt liter 72° borszeszszel negyedfél dekagramm bergamói olajat, hét dekagramm czitromolajat, egy dekagramm lavendula-olajat, másfél dekagramm peruviai balzsamot, 8 gramm fahéj-olajat, s annyi narancsvirág-vizet vegyítünk, a mennyi a szeszt 28°-ra higítja, aztán megszűrjük.

5. Celine-víz. Tíz dekagramm czitrom- s ugyanannyi narancshéjat, huszonnyolcz dekagramm fekete kenyérhéjat, ánizst, fahéjt, és köményt, mindenikből negyedfél dekagrammot, szerecsendió-virágot és lavendulát egy-egy dekagrammot, s négy gramm vaniliát veszünk. Ezeket apróra törve három liter borszeszszel leöntjük, s emésztetjük. A megszűrt folyadékhoz még két gramm bergamói s négy gramm narancsvirág-olajat adunk, aztán 80 csepp jázmin-olajat, s jól felrázzuk.

6. China-víz (a hajat fekete színre festeni). Negyedfél dekagramm lepárolt vízben két gramm salétrom-savas ezüstöt oldunk fel, s ötven csepp szalmiak-lélt adunk hozzá. Ezen keverékkel a hajat jól átfésüljük s a napon szárítjuk. A bőrt nem szabad vele megérinteni.

7. Kölni-víz. (Eau de Cologne). 1. Nyolczadfél kilogramm rozmarin-lélt egy kilogramm méhfű-léllel folytonos rázás közt elegyítünk, s kilencz kilogramm tisztított, sűritett borszeszt adunk hozzá. Ezen keveréket, ha jól felkavartuk, néhány óráig állani

hagyjuk. Ezen idő alatt palaczkban harmadfél kilogramm tisztított sűrített borszeszt, harmincznyolcz dekagramm czitrom-olajjal, 8 gramm rozmarin-olajjal vegyítünk, ezen keveréket néhány óra mulva az elsővel folytonos erős keverés által egyesítjük. Aztán az egész keveréket huszonnégy óráig hagyjuk állani, s még negyedfél kilogramm borszeszt adunk hozzá, s nyolcz gramm rozmarin-olajat, s húsz gramm neroli-olajat csepegtetünk bele folytonos kavarás közt; a keveréket mintegy tizenöt perczig rázzuk, s harminczhat óráig állani hagyjuk, s ezen idő alatt minden tizenkét órában tizenöt perczig felrázzuk, s minden rázás előtt még harmadfél kilogramm borszeszt öntünk hozzá, tehát mindössze nyolczadfél kilogramm. Aztán még harmadfél kilogramm borszeszt és másfél gramm szegfű-olajat adunk a keverékhez s emészteni hagyjuk.

2. Narancs-virág, narancs-héj, czedrus, bergamói s rozmarin-olajat, mindenikből hat grammot másfél kilogramm tisztított borszeszben feloldunk, s emészteni hagyjuk.

3. Másfél kilogramm méhfű-lélt ugyanannyi rozmarin-léllel jól összerázunk, azután hat óra mulva harmadfél kilogramm tisztított, sűrített borszeszt, 10 dekagramm bergamói olajat, tizenkét gramm czitrom-olajat, s nyolcz gramm rozmarin-olajat adunk hozzá; jól felrázzuk, a felrázást hat óra után ismételjük, miután még harmadfél kilogramm borszeszt adtunk hozzá; tizenkét óra mulva ismét annyi borszeszt adunk hozzá, s tíz-tizenöt perczig jó erősen rázzuk, s 12 óra mulva még annyi borszeszt, négy gramm neroli-olajat adunk hozzá, jól felrázzuk, s a keveréket palaczkokba leszedjük.

4. Harmadfél kilogramm erős borszeszbe öt dekagramm bergamói-, tizenkét gramm czitrom-, négy gramm lavendula-, két gramm thymián-, egy dekagramm narancsvirág, ugyanannyi rozmarin-olajat, öt gramm méhfű-lélt teszünk. Az egészet narancsvirágvízzel 30—40°ra higítjuk.

5. Hét dekagramm bergamói-, ugyanannyi narancsvirág-egy dekagramm neroli-, öt gramm szegfű-, negyedfél dekagramm lavendula-, másfél dekagramm rozmarin-olajat, egy gramm szürke ambrát, két dekagramm eczet-égényt, másfél liter erős tisztitott borszeszszel vegyítünk, a keveréket néhány napig állani hagyjuk, aztán üvegekbe töltjük.

A kölni víz mint szagolandó illatszer használtatik fejfájdalomnál, ideggyengeségnél, ájulásoknál, aztán a ruhák szagosítására.

8. **Curraszszao-viz.** Huszonnyolcz dekagramm curraszszao narancshéjat, huszonegy dekagramm narancsvirágot, tíz dekagramm flórenczi ibolya-gyökeret, tizennégy dekagramm czitrom méh-füvet, tizennyolcz dekagramm jázminvirágot, negyedfél dekagramm mazsolát, ugyanannyi szegfűszeget, paradics-magot, egy dekagramm peruviai balzsamot, másfél liter borszeszszel leöntünk, s emészteni hagyjuk, az átszűrt folyadékhoz egy dekagramm narancs-olajat s négy gramm bergamói olajat teszünk, s jól felrázzuk.

9. **Jázmin-víz.** Öt liter tisztított 70⁰-os borszeszbe két kilogramm friss jázmin-virágot, négy gramm bergamói olajat, negyedfél dekagramm porrá tört fahéjat teszünk, s emésztetjük.

10. **Lavendula-víz.** Szárított lavendula-virággal nagy fazéknak háromnegyed részét megtöltjük, aztán négy gramm vitriol-olajat adunk hozzá, jól felrázzuk s egy óráig állani hagyjuk. Aztán erős tisztított borszeszt öntünk reá, a palaczkot hólyaggal bekötjük, s tizennégy napig állani s emészteni hagyjuk. Különféle illatos olajakat is adhatunk hozzá.

11. **Millefleur.** Fél kilogramm erős borszeszeszben négy gramm narancsvirág-olajat, egy gramm szegfű olajat oldunk fel, aztán fél kilogramm bouquet-vízzel tizennégy dekagramm rózsa-vizet, két gramm benzefestvényt, egy gramm ámbra-eszencziát, s ugyanannyi pézsma-eszencziát adunk hozzá, jól elvegyítjük s megszűrjük.

12. **Narancsvirág-víz.** Három kilogramm friss narancsvirágot a kehely és kocsány nélkül, két liter borszeszszel s négy decziliter vízzel emésztetünk.

13. **Potpouri.** Lavendula-, rózsa-, jázmin- s narancsvirágot, czitrom- és narancs-héjat, mindenből tíz dekagrammot, fahéjat, paradicsmagot, szerecsendió-virágot, szegfűszeget $3^1/_2$—$3^1/_2$ dekagrammot, két dekagramm peruviai balzsamot, kilencz dekagramm flórenczi ibolya-gyökeret, két dekagramm benze-mézgát, nyolcz gramm bergamói olajat, hét centigramm pézsmát, mind jó apróra törve, két liternyi 65⁰ borszeszszel, s négy decziliter rózsavízzel leöntünk s emészteni hagyjuk, aztán átszürjök, s még négy gramm eczetégenyt s husz csepp ámbra-festvényt adunk hozzá.

14. **Herczegnő-víz.** Tizennégy dekagramm angol fehér ólmot hat decziliter rózsavízzel finoman eldörzsölünk, s tizennégy deka-

gramm borszeszben két dekagramm kámfort feloldunk, s a két folyadékot összevegyítjük.

15. Rózsa-víz. Cserép-tálra kendőt terítünk, s erre jó rész szép rózsaleveleket teszünk, azt reá illő tortafedővel befedjük, melynek szélén falacska van s jó erősen zár. Most a fedőre izzó szenet rakunk s a tüzet addig tartjuk fel, míg a levelek megszáradtak. Ezen módon a valódi lé kiég a levelekből s a kendőn átcsepeg a tálba. Ha a levelek megszáradtak, a kendőt leveszszük, a szárított levelektől megtisztítjuk, a vizet edénybe teszszük, melyet jó erősen bedugunk, aztán az eljárást friss levelekkel folytatjuk.

Vagy: Tálba vizet töltünk s rózsaleveleket vetünk bele, s aztán két-három csepp vitriol-lélt öntünk hozzá; az elegendő, arra, hogy a vízzel nem csak a színt, hanem a rózsák illatját is közölje.

16. Szultán-víz. Egy kilogramm tisztított borszeszbe három és fél dekagramm peruviai balzsamlélt, hét dekagramm szegfű-festvényt, ugyanannyi tolú-balzsamlélt (ezen szer közel rokon a peruviai balzsammal), három és fél dekagramm jonquille-lélt, öt dekagramm jáczint-lélt, ugyanannyi rezeda-lélt, két dekagramm ámbra-eszencziát, egy dekagramm pézsma-eszencziát, tizennégy dekagramm rózsa-lélt, ugyanannyi narancslélt teszünk, s jól felrázzuk.

17. Marsall-víz. Egy kilogramm tisztított borszeszbe hét dekagramm fahéj-lélt, két dekagramm szasszafra-lélt, tizennégy dekagramm bergamói olajat, ugyanannyi ámbralélt, két dekagramm jázmin-lélt, hét dekagramm ámbra-eszencziát, ugyanannyi pézsma-eszencziát teszünk, s jól felrázzuk.

18. Vaniliás-víz. Öt dekagramm jó vanilia-héjat, hét dekagramm peruviai balzsamot, három és fél dekagramm fahéjat, négy gramm bergamói olajat, másfél liter 72⁰ borszeszszel és négy decziliter vízvel leöntünk, s emésztetjük.

MÁSODIK OSZTÁLY.

IV. SZAKASZ.

A kályha-fénymáz és füstölő szerek készítése.

I. Kályha-fénymáz. Huszonegy dekagramm benza-gyantát, 18 dekagramm storaxot, s három dekagramm ladanum-gyantát porrá törünk, azt két dekagr. terpentinnel elvegyítjük, edénybe teszszük

s ezt ismét más forró vízzel telt edénybe teszszük, s addig hagyjuk benne, míg az anyagok elolvadtak. Ha a keverék már egészen folyékony, rhodos-, szegfű- és lavendula-olajat, mindenikből másfél grammot, s egy dekagramm praeparált fekete elefántcsontot, s két gramm fekete peruviai balzsamot adunk hozzá, miután mindezt jól elvegyítettük, pecsétviaszforma rudakat alakítunk belőle.

Másik készítésmód a következő: Storaxot, benza-gyantát és laudanum-mézgát, mindenikből hét dekagrammot, sárga gyantát és tömjént két-két dekagrammot, öt gramm folyékony benzét enyhe melegnél összeolvasztunk. Ehhez még szegfű-, czédrus-, lavendula- s bergamói olajat adunk, mindenikből husz cseppet, s kilencz gramm peruviai balzsamot. Ezen még meleg tömegből hosszúkás kerek rudakat alakítunk, melyeket ha kihültek, széntűz felett gyorsan forgatván, megsimítunk. Papírba takarva teszszük el. Ha ezen rudakat a meleg kemenczén végig húzzuk, kellemes illatot árasztanak el a szobában.

2. Füstölő eszenczia. Három dekagramm legerősebb eczetsavat öt gramm szegfűszeg-olajjal, két gramm czitrom-olajjal, egy gramm bergamói olajjal, ugyanennyi thymián-olajjal, fél gramm fahéj-olajjal, tizenöt gramm legerősebb borszeszszel, s két dekagr. eczetégénynyel jól elvegyítünk, itatós papiron átszűrjük, s jól bedugjuk. 6—8 csepp ezen folyadékból forró kemenczére öntve egy nagy szobát kellemes illatárral betölt.

3. Füstölő eczet. 1. Egyenlő mennyiségü eczetégenyt s legsűrítettebb eczetsavat vegyítünk össze, s néhány csepp szegfű-olajat adunk hozzá. Ez igen kellemes és felélesztő hatással bir a szaglásra nézve.

2. Harmatban szedett gyöngyvirágot szárítunk meg, a virágokat letépjük, ugy, hogy a zöldje visszamarad, ebből két dekagrammot veszünk s ugyanannyi lavendulavirágot, egy decziliter eczetet, ezt napon emésztetjük s ebből keveset szétlocsolunk a szobában.

Eczetben római szikfüvet, fenyőmagot, vagy narancsvirágot emésztetünk.

4. Füstölő gyertya. Öt dekagramm storax-gyantát $2^1/_2$—$2^1/_2$ dekagr benza-gyantát, sárga gyantát, szegfűszeget, s fehér czukrot, 9 gramm száraz peruviai balzsamot, négy gramm ámbrát és fél kilogramm jól kiégetett hársfaszén-port vasmozsárban igen finom porrá s elegendő mennyiségű tragant-mézgával tésztává törünk, melybe még másfél gramm rhodusi és ugyanannyi lavendula-olajat adunk. Ezen tésztából ujjvastagságnyi rudakat alakítunk, melyekből gyertya-

hosszúságú darabokat vágunk el s tetején hegyesre nyomjuk. Az így alakított gyertyákat szitára rakjuk, s nyáron a napon, télen a kemencze mellett megszárítjuk.

Másik eljárás a következő: jól kiizzott faszénből két kilogramm finom port törünk, s ezt harminczöt dekagramm storax-mézgával, hét dekagramm benza-gyantával, ugyanannyi anime-gyantával, ugyanannyi laudanummal, hat gramm sárga gyantával, tizennégy dekagramm tömjénnel, negyvenkét dekagramm borostyánkövet, tíz dekagramm folyékony storaxszal, két dekagramm peruviai balzsammal s a hozzá szükséges tragantnyákkal jól összeálló tömeggé törünk össze, melyet ujjunkkal összegyúrunk, s gyertyává alakítunk.

Vagy: Hét dekagramm benza-gyantát, negyvenkét dekagramm száraz storaxot, három és fél dekagramm tömjént, kilencz gramm szegfűszeget, három és fél dekagramm salétromot, négy gramm czitrom- s ugyanannyi lavendula-olajat két kilogramm szénporral s a hozzá szükséges tragant-mézgával összetörünk, s a keverékből gyertyákat formálunk.

A meggyújtott elhamvadó füstölő gyertyák kellemes szagot terjesztenek el.

5. Füstölő-papir. Enyvezett, sem nem igen erős, sem nem finom, sem simított és nem színes papirt füstölő-eczettel ecset segélyével, ismételve bekenünk. A papirt minden meleg nélkül szárítjuk meg, s csak aztán kenjük be ujra. Ha a papir megszáradt, kihúzzuk és darabokra vágjuk, melyeket erős rétegekben viaszos papirba egymásra rakunk, ezeket kétszeresen betakarjuk, s hűs helyre teszszük el. Ha ezen papirból egy darabkát meleg kemenczére teszünk, vagy azt a gyertyaláng felé tartjuk, kellemes illatot terjeszt.

6. Füstölő-por. Ehhez hetven dekagramm sárga gyantát, két dekagramm tömjént, huszonegy dekagram borostyánkövet, tizennégy dekagram storaxot, hét dekagram benza-gyantát, $3^1/_2$ dekagramm szegfűszeget, valamint lavendula-virágot és rózsalevelet, mindenikből kilencz grammot veszünk. Mindezt durva porrá törjük s jól összevegyítjük.

Másik mód a következő: tizennégy dekagramm szandarak-mézgát, huszonegy dekagramm borostyánkövet, tizennyolcz dekagramm tömjént, tíz dekagramm sárga gyantát, hét dekagramm storaxot, ugyanannyi szaszafrafát, ugyanannyi flórenczi ibolyagyökeret, tizennyolcz dekagramm lavendula virágot, tíz dekagramm kék buzavirágot, három és fél dekagramm cascarill-héjat, tizennégy dekagramm rózsavirágot durván összevágunk, megtörünk,

két dekagramm bergamói olajat, s hét dekagramm lavendula-lélt teszünk hozzá.

A berlini füstölő a következő módon készül: Flórenczi ibolyagyökeret és storaxot, hét-hét dekagramm fahéjat, cascarill-héjat, lavendulavirágot, rózsavirágot és rózsafát, mindenikből három és fél dekagrammot szegfű- és szerecsendió-virágot két-két dekagrammot durván összevágunk és megtörünk. Az egészet a finom portól megszabadítjuk, s még huszonkét centigramm pézsmát, tizennégy gramm bergamói, ugyananannyi lavendula, négy gramm czedrus- és harminczhat csepp szegfűmag olajat adunk hozzá. Ezen port apró, jól bedugott üvegcsékben teszszük el.

A füstölő-port úgy használjuk, hogy abból egy csipetet meleg kemenczére hintünk (izzó szénre is.)

7. Füstölő-víz. Egy kilogramm czitromméhfű és ugyanannyi lavendula-virágot, tizennégy dekagramm rozmarinfűvet, öt dekagramm majoránnát, borsosmentát, cassiát, tizennyolcz dekagramm szegfűszeget száraz állapotban durván megvágunk és összetörünk, aztán négy kilogramm borszeszszel s $2^1/_2$ kilogramm vízzel elegyítjük, s bekötött palaczkban a nap vagy kemencze melegének kitéve emésztjük. Az átszűrt folyadékot palaczkokban teszszük el, melyeket jól be kell dugni. Ha használni akarjuk, a szoba padlóját befecskendezzük, vagy lapos tálban a meleg kemencze közelében hagyjuk elpárologni.

HARMADIK OSZTÁLY.

I. SZAKASZ.

Eczet-készítés.

Minden háztartásnál magunk készíthetjük a szükséges eczetet, ez által nem csak pénzt takarítunk meg, hanem a hamisított s az egészségnek ártalmas eczettől, mint a milyen a kereskedésben gyakran előjő, megóvjuk magunkat.

Az eczetkészítéshez legjobb kőkorsókat, vagy kemény fahordókat használni. A fenyőfahordó nem jó az eczetkészítéshez, mivel gyanta-tartalma elrontja az eczetet; ércz- vagy mázos cserépedényeket sem kell az eczetkészítésnél alkalmazni, mert az eczet az érczrészeket és a mázot feloldja, s az könnyen mérgezésre adhat alkalmat.

Az eczetkészítésnél használandó víznek lágynak és tisztának kell lenni, a kemény vizet fel kell főzni, 19—20° R. hőmérséket tartunk meg.

Hogy forrást idézzünk elő, élesztőt, kovászt vagy frissen sült, erősen kovászozott s eczettel ismételve savanyított kenyeret használunk, s a korsót vagy hordót meleg helyre állítjuk. A melegnek 20° R. hőmérséket nem szabad tulhaladnia. Az edényt nem szabad felrázni s kezdetben be kell fedni; csak 8—14 nap mulva veszszük le a fedelet róla. Az eczet felszínén képződő hártyát időről-időre leszedjük, ha a forrás elmult, az eczetet más edénybe húzzuk le.

Hogy igen erős eczetet nyerjünk, mely finom asztali eczetnek használható, télen valódi vagy mesterséges boreczetet annyira fagyasztunk meg, hogy csak a folyadék $^{1}/_{4}$ része marad meg. Miután csak a vízrészek fagynak meg, a visszamaradt folyadék az erősebb egyesített eczetrészeket tartalmazza, melyek nem fagynak meg, mivel szeszes természettel birnak. Ha a felette levő jeget áttörjük, az eczetet le lehet önteni. Ha igen erős eczetet akarunk, egész $^{1}/_{8}$ részeig elfagyasztjuk.

Igen sok különféle eczetnem van, melyeknek készítésmódja itt következik.

1. **Almabor-eczet.** Két liter bort ugyanannyi almaborral vegyítünk, s tíz dekagramm fekete kenyeret adunk hozzá, a keveréket meleg helyen állani hagyjuk s aztán megszűrjük.

2. **Zamatos-eczet.** Ezen eczet igen hasznos szer mint óvszer járványos betegségek ragálya ellen: Ürmöt, rozmarint, zsályát és borsos mentát, rutát veszünk, mindenikből öt dekagrammot, aztán lavendulavirágot, kalmuszt, fahéjat, szegfű- és szerecsendiót, mindenikből egy dekagrammot, s ezen keveréket három kilogramm legjobb boreczettel enyhe melegben állani hagyjuk. Ezzel kezünket, arczunkat, halántékunkat szorgalmasan megmossuk, és szánkat kiöblintjük vele.

3. **Ser-eczet.** Romlott sert forralunk fel, ha kihült, hogy a komló keserűségét elvegyük, mi a savanyú forrást is akadályozza, izzó szenet dobunk bele, melyet tüstént kiveszünk, vagy izzó vasat hűtünk ki benne. Erre jól átsavanyított kenyérhéjat teszünk edénybe, melyet előbb jól eczettel kiöblintünk s átsavanyítottunk, s ezt öntjük reá, az edényt enyhe meleg helyre teszszük, naponkint nehányszor felrázzuk, míg az eczet eléggé megsavanyodott. Minél tisztábban öntjük fel a sert, annál jobb lesz az eczet. Ha elég savanyú és csipős, üveg- vagy cseréppalaczkokba húzzuk le, melyeket jól bedugva a pinczébe elteszünk. Egy részét az eczetágygyal meleg

helyen állani hagyjuk. Ha most ismét annyi forralt sert vagy esővizet öntünk reá, a mennyi eczetet lehúztunk, kimeríthetlen eczetforrásunk van.

Más eljárás a következő: Száz rész savanyú serhez ötven rész friss vizet, két rész borszeszt és hat rész erős eczetet teszünk, s a keveréket könnyedén bedugott hordóban meleg helyen állani hagyjuk.

4. Pálinka- (égettbor-) eczet. Ehhez tíz liter tiszta jó vízre négy deciliter jó gabnapálinkát, hat evőkanál mézet vagy szörpöt, mogyoró-nagyságnyi finom porrá tört borkőt, s jól átsavanyított rozskenyérhéjat veszünk. Miután az előbb nevezett alkatrészeket erős eczettel kiöblített hordócskában vagy kőedényben egymással jól összevegyítettük, a kenyérhéjat hozzáadjuk s bezárjuk az edényt, — mely csak $^7/_8$ részben szabad, hogy meg legyen töltve — erős, sürű vászonnal. Most az edényt kemencze közelibe viszszük, mely naponkint fűttetik, vagy pedig a konyha mellé, a tűz közelébe, hol nyugodt állapotban kell feküdni hagyni. A folyadék 6—8—10 hét mulva igen jóizű eczetté változott át, s a legjobb boreczettel felér, s a megnyulúsodásnak kevésbbé van kitéve, mint a boreczet. Ezt a seprőjéről óvatosan lehúzzuk, kis hordócskát egészen megtöltünk vele, jól bedugjuk, a pinczébe teszszük, hogy az eczet teljesen megtisztuljon. Ha ujra eczetet akarunk késziteni, a visszamaradt seprőt használjuk, s már savanyított kenyérhéjra nincs szükségünk.

Vagy 120 rész vízre 12 rész égettbort, 3 rész daraczukrot, egy rész boreczetet és fél rész kovászt veszünk, s ezen keveréket nehány hétig meleg helyen hagyjuk feküdni.

Vagy hordót töltünk meg $^5/_6$ részben tiszta erős eczettel, másik edényben 12 rész tiszta eső- vagy folyóvizet egy rész borszeszszel vegyítünk. Ezen folyadékot, melyet készletben kell tartani, tüstént kevés eczettel vegyítjük, s ezzel az $^5/_6$ részben megtöltött hordót teletöltjük. Minden nyolcz liter eczetre hét deciliternyi jön ezen víz- és borszesz-vegyítékből. A megtöltött hordót 8 napig 18^0 R. melegben hagyjuk állani, 8 nap mulva a folyadéknak $^1/_6$ részét lehúzzuk, a mi már jó eczet, s a borszeszvegyítékkel ismét feltöltjük.

5. Czitrom-eczet. Szép és vékonyhéjú czitromnak sárga héját igen vékonyan lehámozzuk, s apró koczkákra vágjuk. Aztán a fehér és szivós héját hámozzuk le, s a czitromot szeletekre vágjuk, magvát kiszedjük. Most a czitromot és annak sárga héját üvegpalaczkba teszszük, boreczetet öntünk reá, s bedugva egy ideig napra vagy meleg kemenczére állítjuk. Ezen eczet sok ételnek kellemes ízt ad.

6. Estragon-(tárkony)-eczet. Valamivel nagyobb palaczkba 4 deciliter jó tiszta boreczetet öntünk s abba 5 dekagramm lehervadott estragonfüvet (tárkonyt), 15 gramm mazsolát, 1 dekagramm gyömbért, 10 szem szegfűszeget s 2 dekagramm friss fokhagymát teszünk. A palaczkot a napra állítjuk, s gyakrabban felkavarván, 4 hétig állani hagyjuk, mire az eczetet kendőn átszűrjük.

7. Málna-eczet. Három dekagramm jó friss málnát kissé összenyomunk, s ezt palaczkban 2 kilogramm jól felfőzött eczettel összevegyítjük. Ha az eczet már szép veres és kellemes málnaszagú, a folyadékot vigyázva leöntjük róla, a nélkül, hogy kinyomnók, aztán lehagyjuk üllepedni, szürke itatós papiroson megszűrjük. Kis palaczkokat töltünk meg vele egészen, hólyaggal erősen bekötjük s a pinczébe homokba teszszük.

8. Méz-eczet. Méz-törkölyből nyert édes vizet veszünk, savanyú fazekakba teszszük, s ezeket a kemencze mellé állítjuk, mi által 4—6 hét mulva jó eczetet nyerünk, 12 kilogramm vízhez 75 dekagramm mézet is vehetünk (annyi szükséges tizenkét literhez), együtt a tűzre teszszük, lehabozzuk, s 25 dekagramm borkőt adunk hozzá. Erre a keveréket egy ideig főzzük, aztán darab vásznon átbocsátjuk a hordóba s meleg helyre állítjuk, hogy néhány perczig forrjon. A most kész eczetet lehúzzuk, a zavarost fazékban vizahólyaggal tisztítjuk meg, s az eczetet a tisztázottal együtt hordócskába töltjük. Miután kellőleg megsavanyodott, palaczkokra húzzuk le, melyekben jól bedúgva sokáig eláll.

Más eljárás a következő: Egy kilogramm mézet, 40 dekagr. porrá tört borkőt, másfél liter jó gabna-pálinkát egy tizenkét literes hordóba öntünk, azt langy meleg esővízzel vagy felfőzött kútvízzel teletöltjük s három hónapig meleg helyen állani hagyjuk. Ezen idő mulva minden hónapban 5 liter legjobb eczetet vehetünk ki a hordóból, mire ismét 7 deciliter pálinkát s 43 deciliter vizet öntünk hozzá.

Vagy: Másfél kilogramm erős mézet s 25 dekagramm veres porrá tört borkőt vízzel telt üstbe öntjük. A folyadékot lassú kavarás mellett addig tartjuk forrásban, míg a borkő feloldódott, aztán vásznon megszűrjük. Ezen főzetet annyira kihűtjük, hogy kezünket benne tarthatjuk, aztán eczetes hordóba öntjük s 17 liter jó pálinkát adunk hozzá. Most fél kilogramm rozskenyeret apró darabokra vágunk, azt 2 liter erős eczettel leöntjük, csaknem a forrásig hevítjük, aztán a keveréket hordóba töltjük, jól felrázzuk, a hordót meleg helyre állítjuk, s 6—8 hét mulva az eczetet vigyázva lehúzzuk.

9. Buzavirág-eczet. Ha ezen virág épen virulásban van, a leveleit szépen letépjük, a fehérét levágjuk s el hagyjuk száradni. Erre üvegbe teszszük, jó eczetet öntünk reá, s jól bekötve a napra vagy meleg helyre állítjuk. Ha a buzavirág az eczetben megfehéredni kezd, másik üvegbe ismét frisset, épen oly óvatosan letépettet teszünk, az első virágról az eczetet leszűrjük reá, s friss virágra öntjük, az üveget bekötjük s hasonlóképen meleg helyre állítjuk. Ezen módon bánunk el még annyiszor friss virággal, míg az eczetnek kivánt színe van. Ha ehhez jó erős eczetet veszünk, nemcsak a színe lesz sokkal szebb, hanem csak kétszer-háromszor s nem többször kell friss virágra önteni.

10. Fű-eczet. Ehez esztragon, bazsalikom, méhfű és rozmarin-eczetet s lavendulavirágot veszünk, nehány darab száraz czitrom- és narancs-héjjal durván összevágjuk, s mindezt kevés fahéjjal, szerecsendió-virággal és hosszú borssal palaczkba teszszük, s erős boreczetet öntünk rá. Aztán a palaczkot egyszerü papirral bekötjük, átszurkáljuk, a napon az eczetet 14 napig hagyjuk szivódni. Aztán itatós papiron megszürjük s apró, jól bedugott palaczkokba teszszük el. Ezen eczet vagdalékokhoz és savanyú mártásokhoz igen jó.

11. Erős eczet. Husz dekagramm esztragont, tíz dekagramm rokambolát, 7 dekagramm mogyoró-hagymát, tíz dekagramm babérlevelet, hét dekagramm angelika-gyökeret, tíz dekagramm káprit és ugyanannyi sardellát elvagdalunk, palaczkba öntjük, s hét decziliter erős eczettel leöntjük, s jól bedugva négy hétig a napra vagy meleg kemencze mellé állítjuk. Aztán vásznon átnyomjuk s az eczetet még egyszer megszűrjük.

12. Maláta-eczet. Tizenöt liter árpát áztatunk meg vízben. Ha abban felszáll, a padra öntjük, befedjük valami könnyű kelmével, míg csirázni kezd, mire szétterítjük, ismét megszárítjuk, s durván megdaráltatjuk. A darát nehány óráig langy meleg vízbe áztatjuk, aztán forró vízben jól elkavarjuk, aztán egy óra hosszat főzzük. Ennyi malátára 40 liter vizet számítunk. Főzés után a folyadékot tiszta zacskón, vagy szitán, melynek fenekére szalmát raktunk, edénybe átszűrjük, s ezt, ha felényi meleg, mint a friss tej, hordócskába vagy teknőbe teszszük, 7 decziliter élesztővel vegyítjük, aztán meleg helyen befedve állani hagyjuk. Itt nem sokára bekövetkezik a forrás, mire, ha már többé nem emelkedik és semmi sustorgás nem vehető észre, s a felül levő élesztőt leszedtük, a kiforrott folyadékot csapon át, mely a hordó feneke felett 3—5 centiméternyire van alkalmazva, úgy húzzuk le, hogy csak tiszta eczet folyik ki az élesztő és más zavaros részek nélkül. Azon hordót, melybe lehúzzuk, előbb eczettel kell kiöblíteni.

Most a savanyú forrást,— eczetágy, frissen sült vagy szárított s erős eczetbe áztatott kenyérhéj által, melyet kétszer-háromszor megszárítunk s aztán ujra beáztatunk, vagy a mazsola szárai, vagy romlott s kovászszal vegyített és erős eczettel megnedvesített mazsola által,— kell siettetni.

A hordónak csak hét nyolczadrészét szabad a lehúzott folyadékkal megtölteni, a nyitott aknával télen fűtött kemencze közelében, nyáron a napnak leginkább kitett házhéja oldalán tartjuk; 5—6 hét mulva a keverék jó erős eczetté változott át.

Míg az eczet képződik, fölszinén barna szivós hártya támad, valamint fenekén zavaros tömeg rakódik le. Hogy az eczetet mindkettőtől megszabadítsuk, a lehető leggyorsabban más eczettel kiforrázott hordóba lehúzzuk, azt egészen megtöltjük vele, aztán jól bedugva, hüvös pinczében addig hagyjuk, míg az eczet egészen megtisztult. Eleinte épen úgy, mint a bornál, jó erős eczettel meg kell töltögetni.

A maláta-eczetet a következő módon is lehet készíteni; 246 liter szárított malátát s 123 liter buzát megdaráltatunk, s mindkettőt folytonos kavarás közt 8 liter langymeleg vízzel összevegyítjük, három óráig állani hagyjuk, aztán ismét 8 liter forró vizet, s egy óráig hagyjuk állani. Aztán a folyadékot az előbb leírt módon lehúzzuk, s ha kellőleg kihűlt, 2 decziliter fehér sörélesztővel vegyítjük, különben épen azon módon járunk el, a mint azt már fentebb elmondottuk.

Ha a maláta-eczetnek, mely csaknem vízszínű, de kellemes illatú, s igen savanyú ízű, borsárga színt akarunk adni, kevés barnára pergelt czukrot adunk hozzá.

13. Sárgarépa-eczet. A sárgarépának a czukorkészítésnél kinyomott s visszamaradott maradékát annyi vízzel öntjük le, hogy az azt ellepi. 2—3 hét mulva az eczetes forrásba átment keveréket kinyomjuk, s a levét 10—15^0 R. hőmérsékü helyre állítjuk. A savanyú forrás előmozdítására kevés eczetágyat vagy eczetbe áztatott kenyeret, s 25 liter folyadékba 7—10 dekagramm borkövet s 4 dekagramm borkősavat adunk hozzá. A felemelkedő habot le kell szedni róla. Ha a folyadék már nem habzik, az eczetet még egynéhányszor lehúzzuk, s ha még nem elég erős, kevés borkőt adunk hozzá, s a szabad légre állítjuk. Ha az eczet a kellő savanyúsággal bir, vizahólyaggal megtisztítjuk, lehúzzuk, s légmentesen elzárjuk.

14. Gyümölcs-eczet. A rothadt gyümölcsnek kinyomott nedve tiszta és édes, de rothadt íze van. Miután ezen rothadt íz a megsava-

nyodás után egészen eltűnik, de tiszta sárga és édeses íze megmarad, a rothadt gyümölcsből szép és jó ízű eczetet lehet késziteni. Ezen eczetre rothadt almát vagy rothadt körtét használhatunk, melyet ősztől fogva egész télen át a pinczében nyitva álló vízmentes hordóban gyűjtünk. A rothadt gyümölcsön kivül mindenféle gyümölcshulladékot és héjat beledobunk ezen hordóba. Tavaszszal vagy a mikor időnk van reá, kinyomjuk az összegyűjtött gyümölcsöt, s levét tiszta edénybe teszszük, melyben 2—4 napig hagyjuk állani, hogy a sürű tisztátalan rész felül összegyüljön, s le lehessen szedni, azután azon levet az eczetes hordóba teszszük, s mérsékelt melegségü szobába állítjuk, és így néhány hét mulva jó erős eczetet nyerünk.

Más eljárás a következő : A rothadt gyümölcsöt hordóba vetjük, mely meleg helyiségben áll. Legczélszerűbben összerázzuk s 90 liter tartalmu hordóba 16 liter vizet öntünk. A gyümölcs hőmérsékét ez által, ha csak lehet, 18—20° R.-re kell hozni. A forrás alatt a keveréket jól fel kell kavarni. A szerint, a mint a hordó többé vagy kevésbbé meleg helyen áll, a folyadékot 3—4 hét mulva le lehet húzni, s a maradékot még kinyomni. A nyert zavaros folyadékot más hordóba teszszük, s minden 6 literre 6 decziliter jó boreczetet, s 2 decziliter pálinkát öntünk, s a hordót meleg helyre állítjuk. Későbben a szineczetet a seprőjétől el kell választani.

15. Rózsa-eczet. Frissen szedett rózsaleveleket vagy ibolya, szegfű, narancsvirág, méhfű, jázmin stb. levelet (a szerint, a mint rózsa-, ibolya- vagy szegfű stb. eczetet akarunk késziteni), miután a néha azokon ülő bogaraktól megtisztítottuk, mosatlanul palaczkba teszszük, úgy hogy annak háromnegyed részét tölti meg; most jó boreczettel öntjük csaknem egészen tele, átszúrt papirral bekötjük, s a napon 10—14 napig hagyjuk szivódni. Aztán megszűrjük s tiszta, jól bedugott palaczkba teszszük el. A teljes ibolya levelei többet érnek, mint a fattyuéi. Ezen eczetek nemcsak salátákhoz, hanem mindenféle vagdalékokhoz s mártásokhoz igen jók.

16. Keményitőliszt-eczet. 50 kilogramm keményítőlisztet 350 kilogramm meleg vízzel elkeverünk, aztán 55° R. hőmérsékre kihűtjük. Aztán 1 kilogramm már előbb 10 kilogramm vízben elkevert maláta-darát vegyítünk bele. A keveréket $2^1/_2$ óráig 53° R. hőmérsékben tartjuk s vízzel eczetté higítjuk.

17. Bor-eczet. Ezt különféle módon lehet késziteni.

1. Mesterséges bor-eczet. 25 dekagramm borkőt, ugyanannyi montika-gyökeret, 75 dekagramm szörpöt s egy fél kilogramm pálinkát veszünk, a borkőt és montika-gyökeret egy

óráig vízben főzzük, aztán a szörpöt hozzáadjuk, a keveréket még egy negyedóráig főzzük, a pálinkát beleöntjük, megszűrjük, az eczetet kihűtjük, előbb forró vízzel kiforrázott hordóba töltjük.

2. Bor-eczet romlott borból. Ezt épen úgy készítjük, mint az eczetet romlott sörből, csakhogy izzó parázst nem vetünk bele.

3. Bor-eczet éretlen szőlőből. Az éretlenül leszakított szőlőt kinyomjuk, s a levét lábasban tűzre állítjuk s félóráig főzzük, mialatt szorgalmasan lehabozzuk. Aztán palaczkokba töltjük, s néhány napig a napra állítjuk, hogy forrásba jöjjön. Aztán más tiszta palaczkba töltjük, bedugjuk s pinczébe teszszük. Ezen eczet különösen vagdalékokhoz igen jó.

4. Habzó bor-eczet. 5 kilogramm nyers czukrot előbb 50 kilogramm meleg vízben oldunk fel, czitromnak levét s megvágott héját, 2 dekagramm fahéjat s fél kilogramm kimosott sör-élesztőt adunk hozzá, az egészet hordóba teszszük, felrázzuk s 10—15° R. hőmérsékű helyre állítjuk. A forrás után átszűrjük, s a folyadékot tíz kilogramm legjobb, előbb felfőzött bor-eczettel s két evőkanál élesztővel elvegyítjük. A folyadékot most cserépedénybe öntjük, s 20—25° R. hőmérséknek addig teszszük ki, míg elég savanyú lesz. A kész eczetet 2 kilogramm sósborszeszszel vegyítjük, s két nap mulva kis palaczkokba öntjük. Ezen eczetből minden fél kilogrammhoz 4 gramm jegeczedett borkősavat s 2 gramm kettős kénsavas káliumot adunk, a palaczkokat ezen anyagok beletevése után jól bezárjuk, s hűvös helyre teszszük el.

18. **Borkő-eczet**. Két hordócskára van szükségünk, az egyikben az eczetet készítjük, a másikban elteszszük azt. Mindeniket bükk- vagy tölgyfából vas abroncscsal kell készítni. Az elsőnek mellső oldalán a csap felett egyenes irányban 3—4 centiméternyi távolságra a hordó szélétől nyilást csinálunk, mely léglyukul szolgál, s ugy van furva, hogy átmérője $1^1/_2$ centiméter legyen. Mindkét hordót oly pinczébe teszszük le, melyet télen melegen lehet tartani. Elébb az első hordót jó eczettel egész a léglyukig megtöltjük, mihez körülbelül hét liter szükséges. A hordót 14 napig nyugton hagyjuk feküdni, hogy a fa likacsait az eczet jól bevonja. Aztán két litert lehúzunk róla, melyet hordóba teszünk, és azt fövő vízzel pótoljuk vissza, melyhez 42 dekagramm borszeszt teszünk. 3—3 hét mulva ismét 2 litert húzunk le róla, s azt a másik hordóban levő eczetkészlethez töltjük, s hasonló módon forró víz és borszeszszel pótoljuk vissza. Ha ezen eczetet a bor-eczettel egészen egyenlővé akarjuk tenni, kevés borkőt oldunk fel benne s égetett czukorral vagy málnával megfestjük.

19. Hogy a megromlott boreczetet ismét jóvá tegyük: Fél cseber ilyen eczetre 4—5 még nem egészen érett, csak most puhulni kezdő szőlőfürtöt veszünk, erre öntjük az eczetet, s felkavarjuk. Aztán a szőlőt vászon-zsákocskába öntjük, bekötjük, s azon hordóba akasztjuk, melyben a boreczet van, mire az eczet 8—10 nap mulva ismét jó erős. De miután a romlott eczet rendesen zavaros, az által segítünk rajta, hogy vízben feloldott vizahólyagot öntünk bele.

20. Hogy más romlott eczetet jóvá tegyünk: tört borkőt áztatunk állott boreczetben, aztán a napon vagy kemenczében megszárítjuk. Ezen szárított borkőhöz az eczet mennyisége szerint tört timsót is adunk, mind jól elkavarjuk, aztán az eczetet nyugodtan hagyjuk állani.

21. Hogy az eczetet a megromlástól megóvjuk: üvegpalaczkokba töltjük, de csak a nyakáig. Ezen palaczkokat vízzel töltött üstbe állítjuk és pedig úgy, hogy a víz külsőleg hasonlóképen ne érjen feljebb, mint az eczet a palaczkokban, aztán a vizet félóráig főzvén, kihűtjük. Aztán a palaczkokat kiveszszük, teletöltjük, bedugjuk, s a pinczébe állítjuk. Ezen eczet napról-napra jobb lesz.

HARMADIK OSZTÁLY.

II. SZAKASZ.

Az élesztő készítéséről.

Az oly gazdasszonyok, kik a várostól és serfőző-házaktól távol laknak, igen szivesen vehetik, ha a háztartáshoz szükséges élesztőt maguk készíthetik. Ennek előállítására a számtalan reczeptek közül közöljük itt azokat, melyek a legjobbaknak bizonyultak be.

1. Ser-élesztő. Friss, erős, langymeleg sert kevés élesztővel és liszttel keverünk össze, a keveréket 10—12 óráig forrni hagyjuk.

2. Borsó-élesztő. Evőkanálnyi borsót megtörünk, s azt 4 deciliter forró vízbe töltjük, a keveréket egy éjszakára meleg helyre állítjuk, másnap reggel ennek felszinén hab mutatkozik, mely a jó élesztőnek minden sajátságával bir.

3. Elfort élesztője. Hordóba egy rész finomra darált árpamalátát öntünk, s erre három rész forró vizet, s a keveréket egy ideig kavarjuk, s aztán az edényt fedővel bezárjuk. Ha két óráig állott, a folyadékot leöntjük a malátáról, s három óráig főzzük, mire a hor-

dóba visszaöntjük, és mihelyt kihűlt, egy tizenhatod rész jó serélesztőt adunk hozzá. Néhány nap mulva a forrás bevégződött, s az élesztő leülepedett. Ha néha kevés felélesztő mutatkozik, azt leszedjük, s később az alélesztővel összevegyítjük. Az így készített élesztőt palaczkokba töltjük, 24 óra mulva a folyadékot leöntjük, az élesztőt hideg vízzel befedjük, az üvegeket bedugjuk, s ezeket lapos hideg vízzel töltött edényben tartjuk.

4. **Hermstädt élesztője**, kenyér- és kalács-sütéshez: 1 kilogramm buza-, 4 kilogr. árpa-malátának durván megdarált keverékéből megkivántató mennyiségű vizzel 21—34 liter fűszeres levet készítünk. Ezt üstben addig főzzük el, míg csak még 12 liter marad belőle. Mielőtt ezen folyadék még ennyire megsűrűdött volna, körülbelül 14 liternyi 10 dekagr. jó komlót teszünk bele, aztán a mondott mennyiségre elfőzzük, aztán a folyadékot leszűrjük, s a visszamaradt komlót kinyomjuk. Most 7 kilogr. durva buza-lisztet annyi hideg folyóvízzel kavarunk össze, hogy sűrű pép lesz belőle. Ezt a készített folyadékba öntve, azzal jól elkavarjuk. Ezen keveréket most 30 óráig egy 14⁰ R. hőmérsékű helyen hagyjuk állani, mire az élesztő kész a használatra: ez nyáron hűvös pinczében 3 hétig, télen két hónapig eláll. Ha uj élesztőt akarunk készíteni, ezen élesztővel a keveréket forrásba lehet hozni.

5. **Komló-élesztő.** Maroknyi igen jó komlót 1 kilogr. vízzel addig főzünk, hogy abból egy tojásfehérével, 25 dekagramm buzaliszttel, s 1 dekagr. fehér czukorral, tésztát lehet készíteni. Ebből táblákat alakítunk, s a napon soká megszárítjuk. Ez soká eláll.

6. **Burgonya-élesztő.** 56 dekagramm főzött és hámozott burgonyát szétnyomunk, 7 dekagr. czukrot s evőkanálnyi jó serélesztőt adunk hozzá, 2 deciliter meleg vizet öntünk reá s a keveréket meleg helyen 24 óráig hagyjuk forrni. Ezen élesztő a ser-élesztőt minden süteménynél kipótolja.

7. **Korpa-élesztő.** Buzakorpát 24—30⁰ R. hőmérsékű vízzel vegyítünk, míg sűrű tészta lett belőle, a keveréket bezárt edénybe töltjük; 14⁰ R. hőmérsékű helyre állítjuk, 24 óra mulva ezen keverék igen hatékony élesztővé lett.

8. **Sajtó-élesztő.** Ezen élesztőnek állománya kemény. Egy harmadrész rozs-malátát, egy harmadrész nyers buza- és egy harmadrész árpamaláta-darát összevegyítünk, s egész finomra megtörjük. 50 kilogramm ilyen keverékre 2 kilgramm burgonyát hámozunk meg, s azt finomra elreszeljük. A darát és burgonyát edénybe teszszük, melybe annyi 50⁰ R. hőmérsékű vizet öntünk, hogy a

darát simára eldolgozhatjuk. Aztán folyto nos keverés között addig öntünk hozzá 75⁰ R. hőmérsékű vizet, míg a keverék csak 50⁰ R. hőmérsékű lesz. 20—23 óra mulva, gyorsan, a mint csak lehet, hideg víz hozzáadása által 20⁰ R. hőmérsékre szállítjuk. Most 2 kilogramm friss élesztőt friss vízben elkavarunk, s külön edényben az élesztőkeverékkel 20⁰ R. hőmérsék mellett elvegyítjük. Ha a keverék forrásba jött, 3 dekagramm szódával együtt a dara- és burgonyakeverékbe elvegyítjük. Ha leülepedett, az élesztőt lemerítjük, vízzel felfrissítjük, a zacskóban kinyomjuk s víz alá teszszük. 5—6 óra mulva a vizet lebocsátjuk, kettős vászon-zacskóba teszszük, kinyomjuk, meggyúrjuk s elteszszük.

9. Schmidtbauer élesztője. 280 dekagramm durván megdarált buza, és 154 dekagramm durván megdarált árpadarát negyedfél liter 40⁰ R. hőmérsékű vízzel összevegyítünk. Ezt háromnegyed óráig hagyjuk állani, aztán 3 liter forró vizet öntünk reá, jól felkavarjuk, s 2 óráig állani hagyjuk. Erre a folyadékot tisztán lehúzzuk, s a maradékot negyedfélliter forró vízzel leöntjük, felkavarjuk, s a tisztáját 2 órai nyugalom után lehúzzuk. Mindkét folyadékot üstbe töltjük, s 8 literre elfőzzük, miután előbb már három és fél dekagramm vágott komlót vegyítettünk bele. Ha a keverék forrás közt erősen pezseg, 6 literre elfőzzük, aztán kihűtjük, s szitán átszűrjük. Most 250 dekagramm burgonyát hámozunk meg, kemenczében megsütjük, finomra elreszeljük, a már megszűrt folyadékból 7 deciliterrel vegyítjük, aztán annyit öntünk még hozzá, míg a keverék híg lisztpép alakot nem vesz fel, melyhez még 56 dekagramm buzalisztet, 23 dekagramm nyers czukrot, 12 dekagramm mézet adunk. Mindezt jól összekavarjuk, s a keveréket 7 deciliter jó fehér serélesztővel, melybe előbb 7 deciliter borszeszt vegyítünk, elvegyítjük, aztán 1 dekagr. meszes hamuzsírt, melyet kevés vízben feloldottunk, egy dekagr. kevés vízzel higított vitriol-olajjal nagy fazékban összerázunk, és tüstént a sűrű folyadékba öntjük.

Miután a keverék 48 óráig forrott, az élesztő kész a használatra. Ebből sajtó-élesztőt is lehet készíteni. Ezen czélra egy több csaplikakkal ellátott faedénybe töltjük, kétszer annyi térfogat friss tiszta vízzel leöntjük, 46—48 óráig állani hagyjuk. A tiszta folyadékot a sűrű tömegről leszűrjük, s az utóbbit kettős vászon-zacskóba teszszük, melyet száraz és árnyékos helyen felakasztunk, míg a folyadék legnagyobb része lecsepegett róla, aztán a zacskót száraz hamuba teszszük. A most már szívós élesztőt kinyomjuk, s buzaliszttel addig gyúrjuk, míg kemény tésztává lesz, melyből vékony lepényeket alakítunk, melyeket szellős helyen addig szárítunk, míg

porrá lehet eldörzsölni. Ezen port a használatig elzárt edényekbe teszszük el, s használatkor langymeleg vízbe áztatjuk.

10. **Bor-élesztő.** A must forrásakor a hordó szájára agyagból gödröt csinálunk, ugy hogy a kivetett élesztő egy oldalon folyhasson le. Ezen élesztővel kukoricza- vagy kása-lisztből tésztát készítünk, ezt forrni hagyjuk, s ha forrásban van, czipókat alakítunk belőle, ezt a légen és napon megszárítjuk. Ez több évig eláll. Használatkor vizben kavarjuk el.

11. **Ha az élesztő jóságát meg akarjuk próbálni:** nehány cseppet belőle forró vízbe öntünk, ha felül marad, s hideg vizen mint a zsír megmarad, akkor jó, de ha leszáll, nem lehet használni.

12. **Gyenge élesztőt megjavitni.** Langy meleg vizet, czukrot és lisztet adunk hozzá, s ha teljes forrásban van, akkor használjuk.

Vagy: Hét deciliter élesztőhöz 2 evőkanál tiszta gabnapálinkát öntünk, jól felkavarjuk, s a keveréket enyhe meleg helyre teszszük. Ha nem sokára forrás mutatkozik, az élesztőt lehet használni, különben nem.

13. **A megsavanyodott élesztőt** friss édes tej hozzáadása által lehet megjavítni.

14. **Hogy az élesztőt a ser keserüségétől annyira megszabaditsuk,** hogy azt minden süteményhez lehessen használni, éven keresztül el lehessen tenni, fél kilogramm élesztőre két dekagramm jegeczesedett szénsavas szikenyt veszünk, s 1 kilogramm meleg vizben feloldjuk, és az oldatot 15° R. hőmérsékre kihűtjük, a keserüségtől megszabadítandó élesztővel elegyítjük, a keveréket 2 napig állani hagyjuk, gyakrabban felkeverjük, még 1 kilogramm vizzel vegyítjük, s addig hagyjuk nyugodtan állani, míg az élesztő teljesen elvált, mire a felül uszó sárga folyadékot lehúzzuk, s a szénsavas szikeny eltávolítására az élesztőt 1—3-szor vizzel leöntjük. A kivált és megédesített élesztőt itatós papiron átnyomjuk. Ha hosszabb időre akarjuk eltenni, fél kilogramm czukrot harmincz dekagramm vízben feloldunk, az oldatot forrásig melegítjük, lehabozzuk, megszűrjük, kihűtjük, s a megédesített mintegy egy kilogrammnyi élesztőhöz hozzá adjuk. Ezen élesztőt tág nyaku üvegekbe teszszük el, ezeket bezárva hűvös helyre állítjuk.

NEGYEDIK OSZTÁLY.

I. SZAKASZ.

Különféle étszerek fentartásáról s megjavításáról.

1. A burgonyát izletesen fentartani. A pinczébe a burgonyát egy réteg faszénre teszszük; a tapasztalás azt tanítja, hogy így nem csiráznak ki, s tavaszig egész az új burgonyáig ízletesen elállhatnak.

2. Burgonya-keményitőt megtisztitni. Ha a burgonya-keményítőt egészen gyenge szóda-oldatban többször tisztázzuk, annak sajátságos kellemetlen ízét annyira el lehet venni, hogy mindenütt használhatjuk, a hol különben buzakeményítőt használtunk.

3. Czitromot jól eltenni. Leginkább a meleg és lég behatása ellen biztosítsuk. Az eltenni való czitromot konyhasóba teszszük, ugy hogy egyik se érintse a másikat. Épen így lehet száraz homokban, polyvában s hamuban is fentartani. Azon végét, hol a szára volt, viaszszal vagy lakkal ragasztjuk be, hogy a lég behatását, mi rothadást idézne elő, megakadályozzuk.

Vagy: Uj cserépfazekat friss vízzel megtöltünk, tányért vagy lapos tálat teszünk reá, melyre a czitromot rakjuk s azután befedjük. A fazekat hüvös helyre teszszük el, s abba minden harmadnap friss vizet töltünk.

4. Földiepret néhány napig eltartani. A földi epret nem nagyon kiégetett tálba teszszük, nem igen halmozzuk fel, s azt friss vízzel töltött edényre pinczébe állítjuk. Ezen eljárás mellett a földiepret néhány napig frissen el lehet tartani.

5. Gombapor készitése élvezhető gombákból. A különféle élvezhető gombákat összegyűjtjük, s a napon vagy tűzön megszárítjuk, e közben többször megforgatván azt; mihelyt megszáradtak, mozsárban porrá törjük s pléh-szelenczébe teszszük el. Ezen port vagdalékokhoz, levesekhez, mártásokhoz lehet használni, és ha nem épen levesnek van szánva, a szelenczébe kevés fűszert is lehet közé vegyítni.

6. Kemény, öreg húst porhanyóssá tehetünk, ha vászonba takarjuk be s 1—2 órára 30 centiméter mélységnyire a földbe ássuk.

7. A légy által bepiszkitott húst sörrel öntjük el, miáltal rossz íze és szaga eltávolíttatik.

8. Füstölt húst molytól megóvni. A húst, melyet el akarunk tenni, ládába teszszük, melynek fenekét hamuval hintettük be;

minden sor húst ismét hamuval hintünk be, s ha tele van, hamuval betakarjuk. Azonban nem szükséges, hogy a hamu közvetlen a húsra jőjjön, papirral is be lehet azt takarni s aztán hamuval behinteni. Ezen módon a féreg nem rakhat tojást a húsba; azonban ha darab húst kiveszünk, a többit a hamuval ismét jól be kell fedni.

9. Friss és füstölt húst nyáron jól eltartani. Hordó fenekére egy réteg friss szénát teszünk, a füstölt húst ráteszszük, erre ismét szénát és így tovább, míg a hordó tele van és semmi hézag nem maradott benne. Erre a hordót befenekeljük s hűvös helyre állítjuk.

A friss húst a levegőn megszárítjuk, míg mintegy hártyát kap. Az eczetbe való beáztatás vagy eczetbe mártott kendőbe takarás frissen tartja a húst, s ha friss csalánba takarjuk, ugyanazon czélt értük el. A czukorral, faszénnel való behintés is ajánlandó, s ezen utóbbi szer igen segít, a nélkül, hogy valamibe kerülne.

10. Kávét mosás által megjavitni. Ha a kávét szemelés által minden tisztátalanságtól megszabadítottuk, langymeleg vízzel öntjük le, abban megmossuk és száradni kendőre kiterítjük. Ha az ilyen módon elkészített kávét a száradás után nem igen erősen pergeljük, ugy fogjuk találni, hogy két dekagramm ebből erősebb, mint három dekagramm a ki nem mosottból.

11. A kenyér súlyát nevelni. A kenyér súlyát egy ötödrésznyire lehet az által nevelni, hogy korpát főzünk vízben erősen ki, az utóbbit forrón szitán átöntjük, s a közönséges víz helyett a kovászhoz ezt használjuk. Az így készített kenyér azon előnynyel is bir, hogy sohasem penészedik meg.

12. A kenyeret sokáig frissen eltartani a nélkül, hogy megpenészednék. A kenyeret, a mint a kemenczéből kiveszszük, lisztes zsákba teszszük, melyben még kevés liszt van, még pedig úgy, hogy a felső héja mindig egymáson feküdjék. Aztán bekötjük a zsákot és szellős helyre felakasztjuk. Használatkor a kenyeret egy nappal előbb kiveszszük, vízbe mártott kefével megsimítgatjuk, hogy a héja ismét puha legyen, mire úgy izlik, mint a friss kenyér.

13. A kenyeret a penésztől megóvni. *a*) A gabna közé maroknyi török babot vegyítünk s azzal őröljük meg. *b*) A kenyértésztába néhány csepp lavendula-olajat öntünk.

14. A penészes kenyér hatása a háziállatokra. A penész növényképződmény, mely növény és állati állományokon jön elő. Képződése rothadás, nedvesség által, s a légvonat hiánya által lényegesen előmozdittatik. A penészes kenyeret csaknem általánosan, mint a házi szárnyasok táplálékát használják fel a nélkül, hogy annak káros következményeit ismernék. Mert a tehén kivételével a kenyér

minden házi állat táplálékául használtatik, s a lovak, melyek a magtáplálékot nem emészthetik meg, ezzel jobban elvannak, mint a zabbal; ellenben, ha ezt nagyobb mennyiségben adjuk be, könnyű izzadást s a nagy munka mellett az erők és izmok megfogyatkozását vonja maga után. A juhoknak a kenyér a nyers táplálék mellett 25 dekagrammonkint igen sokat használ, s a sertéseknél is igen jó hizlalási szernek mutatkozik. A penészes kenyér ellenben még mérges tulajdonságokat is vesz fel, s minden házi állatunkra nézve egyenlően veszélyes, miután bélgörcsöt, hasfelpuffadást, hig székelést vagy a belek gyuladását és fenésedését, s ez által halált okoz, valamint a hasas állatoknál az elvetélés okául is szolgálhat. Épen ily káros hatása van a penészes olajpogácsának, bármiből legyen is az készítve, minden házi állatnál is, miután különösen gyomor- és bélgyuladást idéz elő. Azért is nem inthetjük eléggé a gazdákat és gazdasszonyokat a penészes kenyér marhatáplálékra való alkalmazásától.

15. Keserű vajnak ismét kellemes izt adni. Két kilogramm hideg vízben 2 dekagramm jó hamuzsírt, huszonöt dekagramm fehér czukrot és ugyanannyi sót oldunk fel, a keserű vajat ezen oldatban meggyúrjuk, sóval behintett hordócskába teszszük, s 48 óra mulva ismét kellemes íze lesz.

16. Régi, romlott vajat megjavitani. A vajat kinyújtjuk s néhány órára édes tejbe teszszük, abban jól kigyúrjuk, kimossuk és ismét megsózzuk.

Vagy: Miután a vajat széntűzön megolvasztottuk, erősen megpergelt kenyérhéjat teszünk bele.

17. Egész évan át szép sárga vajat kapni. Májusban tehén-virágot és gyürű-füvet gyűjtünk, mindkettőt megszáritjuk, s ebből naponkint adunk enni a tehénnek. A vaj ez által sokkal szebb lesz, mintha sáfránynyal festenők meg.

18. Legjobb hőmérsék a vajra nézve. A tejfelnek sem igen melegnek, sem igen hidegnek nem szabad lennie. Sokszoros kisérletek után kitünt, hogy a legjobb hőmérsék a 8^0-15^0 R. között fekszik. Bizonyos mennyiségű tejfelből legnagyobb mennyiségű vajat nyerünk, ha a tejfel hőmérséke, midőn a vaj épen képződni akar, 13^0 R. Különben hasonló körülmények mellett a vajat 11^0 R. hőmérséknél nyerjük. A köpülésnél a hőmérsék 2^0 R.-ral növekedik, mivel a vajtömeg a légkörből élenyt szív be, azért is sokkal savanyúbb az író ize, mint a tejfelé volt. A savanyús tejfelből könynyebben kiválik a vaj, mint az édesből, melyet tovább kell köpülni. A vaj-képződést tehát előmozdítjuk, ha az édes tejfelhez kevés

eczetet adunk. Az adottnál magasabb hőmérsék mellett a vaj hamarább képződik, de nem hasonló jóságban és mennyiségben. Ha a hőmérsék 8⁰ R. alatt van, forró víz hozzáadása által neveljük azt.

19. Avas vajat megjavitni. A vajat nagy edényben széntűz felett elolvasztjuk, s aztán erősen megpirított kenyér-szeleteket dobunk bele.

20. A vajat sok ideig frissen megtartani. A frissen készített vajat vászonba takarjuk, hogy megszáradjon, aztán eldaraboljuk a fazékba teszszük, melyet vízzel félig töltött üstbe teszünk. Ezen üst alá most tüzet rakunk, s a vizet csaknem a főzésig melegítjük. Ha ez megtörtént, a vizet kihűtjük, a fazekat kiveszszük belőle s a vajat a használatig minden hozzáadás nélkül félreteszszük. Az által, hogy a vajban levő sajtany a vízfürdőben való olvasztásnál a fazék fenekére lerakodott, a vaj vegyileg tisztább lett s így hónapokig el lehet tartani a nélkül, hogy használatkor a friss vajtól legkevesebbet különböznék, sőt finomabb ízt nyer.

21. A tejet nyáron a főzés közben az összemenéstől megóvni. Három liter tejhez egy gramm borkősót főzünk, s a tej nem megy össze. Vagy:

Darab kanári nádmézet vetünk a tejbe, s bármeddig hagyjuk is a tűzön, biztosak lehetünk, hogy meg nem alszik.

22. Savanyú tejet megédesitni. Egy kanna tejbe 8—10 csepp hamuzsír-oldatot öntünk. Vagy:

Kevés hamuzsírt teszünk tejbe, felfőzzük, miáltal savanyúságát elveszíti.

23. Igen olcsó thea. Földi eperfa-levelet gyűjtünk, árnyékos helyen megszárítjuk, s mint minden más theát használjuk.

24. Thea-esszenczia. Három dekagramm zöld theát három kilogramm tisztított s két kilogramm vízzel higított czukorban megfőzünk. Használatkor tetszés szerint teszünk belőle a forró tejbe vagy vízbe.

25. Friss tojást eltenni. A tojást konyhasó-oldatba teszszük s abban addig hagyjuk, míg fenékre száll. Aztán kiveszszük, megszárítjuk s elteszszük. Ezek évekig elállanak, s keményre főzve jeles ízük van.

26. A fagyott tojást friss kútvízbe teszszük, melyhez kevés sót vegyítünk. A fagy kihúzódik a tojásokból, s ezek épen oly jó ízűek, mint előbb.

27. Tojás-festés. *a)* Zöld színre. Leánykökörcsin virágának levét s kevés timsót veszünk. Ha a tojást szépen akarjuk berajzolni, egérfarku cziczkóró-levelet kötünk reá.

b) Veres szinre. Berzsenyfát eczettel és timsóval főzünk, s mihelyt a víz szép pirosnak mutatkozik, a tojásokat beleteszszük. Ha kiveszszük, vajjal kenjük be, mi által a tojás fényes lesz.

c) Kék szinre. Kék berzsenyfát veszünk, s ezt vizben főzzük s az előbb leirt eljárást követjük.

d) Viola színre. A berzsenyfából nyert piros színhez közönséges lúgot teszünk, s a tojásokat ebben főzzük meg.

e) Tarka. Barna hagymahéjból mindenféle alakokat vágunk s a tojásra ragasztjuk, más helyekre piros mályvavirágievelet ragasztunk, miáltal sárga és zöld színt nyerünk. Ha veres és kék színt akarunk, berzsenyfát és darabka golyólakkot veszünk, az így befedett tojást kis kendőbe takarjuk, fonállal reákötjük s keményre főzzük. Aztán zsírral kenjük be. Petrezselyemmel bekötve is főzhetjük az adott színekben.

28. A fagyott zöldséget és gyümölcsöt ismét élvezhetővé tenni. A fagyott növényt, gyümölcsöt hideg vízbe teszszük, melyet hóval és sóval vegyítettünk, hűvös helyre állítjuk, a vizet 4 óra mulva leöntjük róla, s a zöldséget, gyümölcsöt szellős helyen megszárítjuk. A gyümölcsöt legjobb kendővel megszárítani, s oda tenni el, hol a megfagyás ellen megóva van.

29. Ivó viz. A jó ivó víznek íz-, szín- és szagnélkülinek kell lennie. Ugy próbáljuk meg, hogy egy keveset óraüvegre öntünk belőle s elpárologtatjuk, ha semmi sem marad vissza, a víz tiszta.

30. A vizet a rothadástól megóvni. A vas igen jeles szernek találtatott a víz rothadástól való megóvására. A víz czinezetlen vaspléh-edényekben tengeri utazás alatt jól eláll. Ha a vizes hordóba vékony vasbotot állítunk, nem rothad. A vegyi folyamat itt a következő: A vízben levő légnek élenye a rozsdaképződés által elraboltatik, s egyszersmind vaséleg-vizegy képződik. Ennek következtében a víz sohasem rothad, mert a benne levő állati s növényi anyagok, az azokat felbontó éleny helyett, a vaséleg-vizegygyel jönnek érintkezésbe, s ezzel összeköttetvén, ártalmatlanokká lesznek.

NEGYEDIK OSZTÁLY.

II. SZAKASZ.

Különféle jegyzetek.

I. Elővigyázati szabályok a lámpa-meggyujtásnál. A lámpát nem szabad annyira megtölteni, hogy az olaj kifusson; a belet min-

denkori használat után egyenesre le kell vágni, s azt, mi megszenesedett, eltávolítani. Ha friss belet teszünk bele, az olajba lecsavarjuk, hogy azt jól magába szívja, aztán ismét felhúzzuk. Hideg időben a meggyujtásnál a belet nem szabad gyorsan feltekerni, nehogy az üveg bekormosodjék és szétpattanjon. Mindig gyufával, nem pedig gyertyával kell meggyujtani. Ha vastag fonalat teszünk keresztben a bélre, s azt meggyujtjuk, a bél gyorsan fellángol. A lecsepegő olajat nem kell a tiszta olaj közé vegyíteni, hanem a konyha-lámpában kell felhasználni.

2. **A kezet a festéktől könnyen megtisztitni.** Olyan szappanos vízben mosakodunk meg, melyben hamuzsírt oldtunk fel; ez által megtisztul.

3. **Ragasz tört üveg, porczellán vagy kőedény összeforrasztására.** Veszünk friss bányavirágot, s keveset azon állományból, melyet összeragasztani akarunk. Igen finomra törjük, oltatlan meszet vegyítünk közé, ebből jól elvert tojásfehérével pépet csinálunk, s ezzel a darabokat megragasztjuk. Aztán néhány óráig szárítjuk, s a mi a ragaszból kivül marad, lekaparjuk.

4. **Ragasz a füstölgő kemencze bekenésére.** Veszünk közönséges meglehetős sürű szörpöt, finom fehér homokot keverünk bele, a füstölgő helyeket ezzel jó vastagon bekenjük, s kellőleg felnyomjuk.

5. **Parafa-dugót palaczkból kihúzni.** Erős fonállal a beesett dugót úgy igyekszünk körülfogni, hogy ha nem is egészen ki, de legalább a palaczk nyilásához oly közel húzhassuk, hogy aztán a dugóhúzóval kivehessük.

6. **Üvegdugókat kihúzni.** A palaczk nyilásán a dugó körül tollal 1—2 csepp faolajat kenünk fel, s a palaczkot a tűzhöz 30 centiméternyire tartjuk. Ha a palaczk megmelegedett, kis hegyes fácskával körülmegyünk a dugó mellett, s megpróbáljuk kihúzni. Ha nem sikerül, az eljárást ismételjük.

Vagy: Az üveg nyakát kis kulcscsal fel s le dörzsöljük, s gyengén meg-megkopogtatjuk.

7. **A csizmatalpat vizmentessé és tartóssá tenni.** Fél kilogr. lenolajat, három dekagramm ezüstgelétet, egy dekagramm fehér vitriolt kevés kenyérhéjjal enyhe tűz felett addig főzünk, míg a kenyérhéj kemény és törékeny lesz. Ebbe mártott ecsettel kenegetjük a csizma- vagy czipőtalpat addig, míg a kenőcs megáll rajta, mire a bőr igen kemény lesz.

Vagy: A talpat lenmagolaj-firnájszba mártjuk, finom homokkal behintjük, s ezt kalapácscsal belekeverjük. Ha a firnájsz meg-

száradt, ismét bekenjük, homokot hintünk reá s beleverjük. Ezen eljárás többszöri ismétlése által a talpak igen tartósak lesznek.

8. Jeles csizma-fénymáz. Veszünk hét dekagramm égetett elefántcsontot, ugyanannyi finomra tört czukrot, kanálnyi faolajat öntünk hozzá, mindezt vízzel higítjuk, s végre három dekagramm vitriol-olajat adunk hozzá.

9. Fekete tinta. Hét dekagramm darabos fekete gubacsot, ugyanannyi berzsenyfát, ugyanannyi sárga czukrot 24 óráig három liter vízben áztatunk, aztán hét dekagramm tört arabmézgát és két dekagramm timsót adunk hozzá. Most a folyadékot egy napig állani hagyjuk, jól felkavarjuk, s megszürvén, palaczkokba töltjük.

10. A füstöt a szobából eltávolitani. Nagy faedényt állítunk a szoba közepére s vizet öntünk bele.

11. A festék- vagy halott-szagot eltávolitani. Tálra a szobába naponkint frissen pergelt kávét teszünk, míg a szag elmúlik.

12. Szoba-árnyékszékeket szagtalanná tenni. Maroknyi zöld vitriolt két liter forró vízben feloldunk, kihűtjük, a belső farészeket ezzel megmossuk, s a többit az éjjeli edénybe öntjük, melyben egy ideig benne hagyjuk. Ha ezen szert a szoba-árnyékszékek használata mellett naponkint csak annyira alkalmazzuk, hogy az edénybe vitriolos vizet öntünk, a szag soha be nem veszi magát a fába.

NEGYEDIK OSZTÁLY.

III. SZAKASZ.

A szobai énekes madarakkal való bánásmód.

A madarakat kalitkában kell tartani. A szobában ezeket szabadon repkedni hagyni nem tanácsos, mivel a szobát és butort összepiszkitják, könnyen elszabadulnak, vagy a macskának esnek martalékul.

A mi a kalitkát illeti, az éneklő madarak számára hosszúkások a legjobbak. A fedele viaszkos vászonból van, hogy ha a madarak egészen felrepülnek, meg ne sértsék magukat. Csak sokat ugráló madarakat tartunk magasabb s keskenyebb úgynevezett harangkalitkában. Fődolog, hogy a kalitkák, a fürjét kivéve, világosak legyenek, és igen kevés fája legyen, hogy a madarak a friss levegőt és világot mindig élvezhessék. Némely madaraknak csak 2 ülőrudacska kell, egyenlő magasságban, oly madaraknak azonban, melyek örömest ugrálnak, még egy harmadik rudacskát teszünk be, jó magasan

a két alsó rúd felett, hogy a madár felugrás közben meg ne üsse magát. Az ülőrudacskáknak nem szabad igen vékonyaknak lenniök, legjobb, ha a madarak ujja nem éri egészen által, nagyon simák se legyenek, mert akkor annak megfogása a madárnak nagy megerőltetésébe kerül. A pacsirták és fürjeknek nem kell ülőrúd. Főkellék még, hogy a kalitkát könnyen lehessen tisztítani. Legjobb, ha a kalitkának ládája fából, a többi része pedig erős vaspléhből van. Az egész kalitkát csak egy kereszt-sodrony veszi körül, s ezen nyugszik a felső ülőrúd. A sodrony-pálczáknak oly messzire kell egymástól lenniök, a mint azt a beleteendő madár nagysága megengedi. Ezáltal a kalitka világosabb lesz, s a madarat is jobban lehet szemlélni. Az ivó- és etető-edények számára való nyilásoknak elég nagyoknak kell lenniök; mert ha azt akarjuk, hogy a madár soká éljen, s egészséges maradjon, kell, hogy a vizi edénybe kényelmesen leszállhasson s abban megfürödhessék. Az ennivaló számára betett edénynek nem deszkácskán, hanem 2 erős sodronyon kell nyugodnia, hogy a madár által elszórt táplálék a kalitka padlójára hulljon. A magevő madaraknak kis fa-vályúkat adhatunk, s hogy a madarak sok magot szét ne szórjanak, a vályúkat felül keresztsodronyokkal lehet ellátni. Az etető és itató edény nyilásán csapó ajtónak kell lenni, mely tüstént leesik, ha a vályút kihúzzuk s megtisztítjuk. Mindenik vályú előtt, ennél valamivel feljebb, ülőrudacskák legyenek, melyek a kalitka fájába bebocsátott két kis sodronyon nyugosznak. A kalitka közepén van a sodronyból készült ajtó. A kalitkát jó olajfestékkel bekenni, de a festéknek a szag végett már egészen meg kell száradnia, a midőn a madarat beteszszük. Mérges festéket nem szabad használni, mert ez árt a madaraknak. Az apró madarak számára való kalitka 40 cm. hosszú s 20 cm. magas, a nagyobbaké 50 cm. hosszú és 25 cm. magas legyen.

Frissen fogott féreggel élő madarak nehezen szoknak a táplálékhoz, s ekkor a következő módon kell eljárni: A vadul repkedő madárnak evező tollai végét mindenik szárnyán összekötjük, s befedett, nem igen kis kalitkába teszszük, melyben itató-edény van. Két óra mulva néhány még élő lisztférget vetünk a kalitka fenekére. Ha ezeket megették, lassankint többet-többet adunk nekik, s ezek között néhány döglöttet. Ha a madár hozzászokott, vályút teszünk elébe döglött lisztférgekkel, melyekre néhány élőt teszünk s a madár minden további válogatás nélkül megeszi. Kis madár naponkint 40, nagyobb 60 lisztférget is megeszik.

Hogy lisztférgeket mindig kapjunk, nagy fazekakat töltünk meg korpával, liszttel és rongyokkal, s ebben tenyésztjük a férgeket. Ha

fekete bogárkák, a férgek bábjai mutatkoznak, a fazekat átlikgatott fedővel látjuk el, hogy a bogarak el ne illanjanak. Télen a fazekakat meleg kemencze közelébe állítjuk. Hogy a férgek szaporodását elő-mozdítsuk, időről-időre minden fazékba döglött madarat dobunk. Gabnapadlásokon és lisztes kamrákban is sok lisztférget lehet fogni, ha a padlás oldalán nedves zsákokat és korpát teszünk le. A liszt-férgek összegyülnek alatta, s időről-időre elszedjük.

Ha az éneklő madarak számára molyt kaphatunk, forró vízzel megöljük, s fele molylyal s fele lisztféreggel tartjuk a madarat. Ha ezen idő után friss hangya-tojást kaphatni, a madarakat a vedlés bevégeztéig ezzel tartjuk, s lassankint hozzászoktatjuk az állandó szobai táplálékhoz. Ha a madár makacs és semmit sem akar magához venni, kezdetben tömni kell. De ha elkezdenek enni, akkor a kendőt, melylyel a kalitkát beakasztottuk, leveszszük, s a kalitkát oly alantra akasztjuk fel, hogy a madár az emberek tekintetéhez hozzá szokjék, megszelidüljön. Ha egyszer már jól hozzálátnak az evéshez, sárga-répa-péphez szoktatjuk azokat.

Hogy azon költséget, melyet a féreggel élő madarak tartása okoz, minél csekélyebbé tegyük, általános táplálékot alkalmazhatunk. Egy vagy két rész sárgarépából, két rész árpadarából, egy rész víz-ben áztatott zsemléből, vagy tejjel vegyített árpadarából áll. Ezt na-ponkint frissen kell készíteni, s még hangya-tojással s lisztférgekkel lehet vegyíteni.

A magevő madarak a fogságban könnyen hozzá szoknak a táplálékhoz. Ha makacsok, ezen a kalitka kendővel való beterítése segít. Legjobb táplálék a mák, tört kendermag és repcze.

A madarak mind a fürdés, mind az ital tekintetéből minden reggel friss vizet kivánnak. Legjobb ezt húsz cm. hosszú, öt cm. széles s három cm. magas cserép-edénybe letenni, melynek több része van. A fürjnek és pacsirtának a fürdésre fövényt hintünk a kalitkába.

Csak annyi táplálékot szabad egyszerre a madár elébe tenni, a mennyivel jól lakik, mivel különben sok tápszert pocsékol-nak el.

Ha fiókmadarakat szedünk ki, hogy felneveljük, ennek akkor kell történnie, ha már az evező-tollak kibújtak, a tollak mind ter-peszkedni kezdenek, s a madárkák még nem tudják szemeiket tökéletesen felnyitni. A magevő fiócskáknak áztatott repczét adunk. Ezt egy nappal előbb cserép-edénybe öntjük reá, s télen langymeleg kemenczére, nyáron a napra állitjuk. Egy ezen czélra metszett tollal töltjük ezen táplálékot a felnyitott kis csőröcskébe.

A féregevő madaraknak vízben vagy tejben áztatott zsemlét, s néhány hangyatojást, szárított legyet s ezek közöit hangyát adunk. A tápláléknak soha sem szabad megsavanyodnia. Miután a táplálék sokszori adása fáradságos: a madarak felnevelése nagy bajjal jár; de az ilyen madarak igen szelidek, s könnyen taníthatók.

A húsevő madaraknak friss, nem igen kövér és nem igen durva húst, aztán néha apró madarakat, s egereket kell adni. Vízben se legyen hiányuk. Vén madarakat, melyek a hústáplálékhoz hozzá szoktak, legjobban nyáron át lehet arról elszoktatni, a midőn a tápszer közé friss hangyatojást vegyítünk. Kemény zsemlét reszelünk finomra, sok hangyatojást, kevés tört kendermagot, sok finomra dörzsölt turót, s reszelt sárgarépát vegyítünk közé.

A czélszerű etetés mellett a pontosság és a szigorú tisztaság kivántatnak még meg a madarak egészségben való tartására.

Hogy a madarakat igen gyakran ne zavarjuk, elég a kalitkát minden 14 napban tisztítani. Ha az ülő rudakat tisztítjuk, a madarat addig más kalitkába teszszük át, és pedig úgy, hogy a kalitkát kendővel beterítjük, ajtaját kinyitjuk, s más kalitka ajtajához tartjuk. A madarakat kézzel megfogni, kivált az éneklés ideje alatt, nem tanácsos, mivel könnyen kárt teszünk a tollazatban, mire megszünnek énekelni. De ha mégis kézzel kell azokat megfogni, akkor a felső ülőrudat kiveszszük, s ha a madár felső csőrének hegye és körmei igen hosszúra megnőnek, éles ollóval vigyázva levágjuk azokat.

Ha azt akarjuk, hogy a madarak mindenütt énekeljenek, majd ide, majd oda akasztjuk fel a falra, de a hőmérsék gyors változását kerülni kell, miután az könnyen halált okozhat.

Némely madarak tanulékonyak, s különféle dolgokra megtaníthatók, pl. dallamok eléneklésére, szavak kimondására s mesterdarabokra. Hogy a madarakat taníthassuk, fark-tollaik belső vitorlájából vadságuk aránya szerínt többet vagy kevesebbet levágunk; aztán orrlyukaik környékét erős illatú olajjal kenjük be, miáltal egyideig úgy elbódíttatnak, hogy a tanítást, mi főképen az egy újjoni helyes ülésben, vagy egyik újjról a másikra való ugrásban, s az elrepülés megakadályozásában áll, elfogadhatják. Hogy a madarat a nyugodt üléshez minél előbb hozzászoktassuk, sötétes helyre megyünk vele. Ha már nyugodt, és az egyik kéz mutató-ujján ül, a másik mutató-ujjunkat alá s elébe tartjuk, hogy arra lépjen. Ez annyival előbb megtörténik, ha hátát és farkát a fal felé nyomjuk. A mint most ujjunkat lassankint eltávolítjuk, a madár kevés idő mulva egyikről a másikra fog ugrani. Ha ezt megteszi, akkor más mesterdarabokra is könnyen reá szoktathatni. Ha pl. szájunkból

akarjuk etetni, egy ideig a kalitkában nem adunk neki enni s aztán ujjunkra ültetjük s kedvencz eledelét kinyujtott nyelvünkön tartjuk elébe. Az ilyen madarak a kézeni éneklést is megtanulják. Ezt bizonyos hangok, mozdulatok és hizelgések által érhetjük el. Ezen tanítást azonban folytatni kell, nehogy a madár a tanultakat elfelejtse. Ha énekelni tanítjuk, a dalt addig fütyöljük előtte, míg megerőltetés nélkül fütyöli vagy dalolja.

Hogy mindazon okokat, melyek betegségeket idézhetnek elő, elkerüljük, a madaraknak mindig jó táplálékot kell adni, s tisztán kell tartani. Hogy a madár beteg, azt könnyen meg lehet ismerni. Nevezetesen megszünik énekelni, szemei kisebbek lesznek, szárnyait elbocsátja, s szomorúan ugrál ide s tova.

Sok betegségnek saját ismertető jelei vannak. Gyakran támadnak betegségek, ha a madarakkal nem az ő módjuk szerint bánnak, ha a szép évszakban keveset, őszszel pedig sokat vannak a napnak kitéve, ha a vedlés alatt és után nem tápláljuk ezeket jobban, mint rendesen, s ha nem adunk nekik rendesen enni és inni. Ha a madár kevesebbet eszik, mint szokott s vastagabb lesz, ez betegséget árul el. 4—6 élő lisztféreg édes mandola-olajba vetve, s a madárnak kétszer beadva, néhány nap alatt megszünteti a bajt. A mohó evés rendesen a már folyamatban levő sorvadást jelenti. A szobai madarak leginkább előjövő betegségei a következők:

1. Aszkór. A madár tollai felborzasodnak, igen sokat eszik, hasmenése vagy dugulása van, szemei kicsinyek, fénytelenek, fejét örömest dugja szárnya alá, elsoványodik és meghal, vagy a madár a gyomornedv kiürítésével összekötött csuklást kap. A táplálék kevesbítése és tisztaság a legtöbb esetben segit. A magevő madaraknak sok zöldet, naponkint kétszer friss vizet, többször friss homokot s egy rozsdás szeget adunk vizébe. A zsírmirigyet (köznyelven csiráját) nem szabad felszúrni s kinyomni.

2. Bélgyuladás. A madár zöldeset székel. Ez ellen kecsketej, nyers marhaszív, s tört sárgarépa, a táplálék közé vegyítve, segít.

3. Borzasság. A másodrendű tollak a vedlés alatt visszás irányt kapnak, s a madár szárnyait a miatt nem hordhatja rendesen. A régi és új hibás evező-tollakat ki kell húzni.

4. A csőr megszarusodása. Ez az evésnél akadályul szolgál, s le kell reszelni. Ugyanez történik minden madárnál a csőr tövén levő szaruféle kinövésekkel.

5. Dugulás. Ennek ismertető jele az, hogy a madár hátulsó részét igen gyakran mozgatja, hogy ganélhasson. Gyakran segít,

ha fenyőbogyót vagy egy pókot beadunk. Különben gombostűfejet mártunk olajba, s ezt néhányszor vigyázva a végbélbe bedugjuk. Oly madarak számára, melyek lisztférget esznek, egy ily férget kinyomunk, s a bőrét lenmagolajjal és sáfránynyal megtöltjük, s beadjuk neki.

6. Eskór. A madár egy újjának karmából levágunk annyit, hogy vér jön belőle, a lábát borba mártjuk, s néhány cseppet adunk belőle inni.

7. Gutaütés. Ez gyakran egészen hirtelen jön; ha gyorsan észreveszszük, a hátulsó újj karmát egész addig levágjuk, hogy erősen vérzik, s a madarat gyakrabban hideg vízbe mártjuk. Igen kövér és gazdag táplálék oka ezen betegségnek.

8. Kövérkór. Csak akkor adunk enni, ha a madár kiált érette.

9. Lábdaganat. A madár lábát és az ülő rudakat szőlőpomádéval vagy tyúkzsírral kenjük be, lisztférget nem adunk neki, hanem időről-időre egy pókot.

10. Lábgörcs. Ezt el lehet kerülni, ha az ülő rudak úgy vannak alkalmazva, a mint azt fentebb elmondottuk. Jó szer a lábgörcsök ellen a meleg fürdő.

11. Nátha. A madár erősen tüsszent, s a fejét e mellett ide s tova veti. A szárnyfedő tollak közül egy kicsinyt kiszakítunk, édes mandula olajba mártjuk, s a madár csőrlyukán áthúzzuk. A csalogányoknál egy pók beadása igen jót tesz.

12. Pikkelykeményedés a lábon. A madárnak alkalmat kell nyujtani arra, hogy nagyobb edényben fürödjék; jó a lábat langymeleg vizbe dugni, s a megpuhult pikkelyeket késsel levágni.

13. Pip. Ezen betegséggel épen úgy bánunk el, mint a tyúkokéval.

14. Poloska. A madarak ülőhelyét, és az ülőrudakat olajjal s dohánynedvvel kenjük be.

15. Puffadt has. Ez felnevelt fiatal madárkáknál jő elő. A has lenn csügg, forró és feszült, a bőr úgy ki van terjeszkedve, hogy a belek átlátszanak. Ennek oka az igen sok táplálékban, s különösen az áztatott sárgarépában és zsemlékben van. Néha sós víz segít.

16. Rekedtség. Az ivóvízbe jégczukrot teszünk.

17. Szédülés. A madár visszahajtott fejjel forgó mozgásokat tesz. A kalitkának alacsony teteje s még az az oka, hogy a madár nem ülhet egyenesen.

18. Szélgyülem. Ez abban áll, hogy a testnek egy részén vagy az egész testen a bőr felfuvódik. Gombostűvel beszúrunk a bőrbe.

19. Tetvesség. A madaraknak minden két nap nedves homokot adunk.

20. Zuzmók. Ez többnyire vén, már régen kalitkában élő madaraknál támad. A szemen és a csőr tövén jelentkeznek sárgás-fehér var képen, az orrlikakat betömik, elpusztítják a szemhéjat, s nem ritkán vakságot okoznak. Ezen küteget kis késsel eltávolítjuk, s a madaraknak alkalmat adunk a többszöri fürdésre.

21. Vérhányás. Ez a jól táplált madarakat támadja meg és gyógyíthatatlan.

A legkedveltebb szobai madarak a következők:

1. Czinke. Csak a szénczinkét szokták tartani. Igen változatos, sajátságos víg éneke van, s vígsága, ügyessége következtében igen mulatságos. Igen gyakran kell neki fürdeni való vizet adni, a tápláléka az, a mi a csalogányé, vagy pedig az általános tápszer, melybe néha tökmagot és apróra vágott húst vegyítünk.

2. Csalogány. Legjobb 50 cm. hosszú, 33 cm. széles, 33 cm. magas viaszos vászon-fedéllel ellátott kalitkában tartani; ha ezt beborítjuk s így a napnak ki nem tett helyre teszszük, legjobban csattog. Tápszere hangyatojás, lisztféreg, reszelt sárgarépa, zsemlebél, tört mák-mag. A csalogány gyakran már novemberben elkezd énekelni s szeptemberig dalol.

3. Csiz. Mákkal tört kendermaggal, s néha valami zöldséggel lehet táplálni. Mint a tengeliczét lehet tanítani.

4. Fürj. Ezt tágas ülőkalitkába teszszük ülőrudak nélkül, melynek fenekére sok homokot hintünk s tetejét vászonnal vonjuk be. Vannak saját fürjkalitkák fából, melyen néhány nyilás van az etető- és itató-edény számára. Tápszere búza, kendermag, kása, repcze, zsemlebél, hangyatojás s lisztféreg. A fiókokat hangyatojással, főtt tyúktojással neveljük fel, s egy dalos mellé akasztjuk.

5. Him fülemile. Táplálása és tartása ugyanaz, mint a csalogányé. A vedlés alatt különösen jól kell tartani hangyatojással. Gyakran már karácsony után elkezd énekelni.

6. Húros madár. Ennek énekében több madár éneke egyesül. Igen megszelidül, tápszere bogyók, magok, bogarak. Homokkal és vízzel el kell látni.

7. Kanári. A legbecsesebb kanári madarak a hamuszürkék vagy feketebarnák, fehér vagy sárga fejjel és farkkal. A kanárit meleg, de nem igen forró szobában tartjuk, és nyári repczével etetjük, mi közé

mákot, zabdarát és kását vegyítünk. A kalitka fenekét homokkal hintjük be. A czukor és más nyalánkság árt a kanárinak, ellenben zöldségek, kelkáposzta, saláta stb. ha gyakrabban adjuk, igen használ. Hogy a fiók kanári madarat jó dalolóvá neveljük fel, egy már jó dalos csattogány kanári mellé kell felakasztani, ha az megszünik énekelni, jó dalos kanári mellé akasztjuk. Ha fütyölni akarjuk tanítni, a megtanítandó darabot gyakran fütyöljük előtte.

8. Kenderike. Igen kellemesen dalol, s ha mint fiókot neveljük fel, énekeket fütyölni is megtanúl. Nyári repczét, zöldséget, sót és homokot adunk neki.

9. Pacsirta. Tápszere magból és bogarakból áll, de azt, valamint vizét a kalitkán kivül kell elhelyezni. Időről-időre levágjuk az igen hosszú sarkantyút. Ülőrudakra nincs szükség a kalitkában. A kalitka tetejét vászonból készítjük s a férgektől tisztán tartjuk. Első vedlése szeptemberben rendesen veszélyes. Ha akkor a fark- és kormány-tollak magától ki nem hullanak, tanácsos kihúzni.

10. Papagály. Nagy sárgaréz kalitkában tartjuk, melynek egy ülő rúdja van, s kedvező időjárásnál kiakasztjuk a szabadba. Tápszere tejbe áztatott zsemléből, dióból s húsból áll.

11. Pintyőke. Legjobb négyszegletes nem igen kis kalitkában tartani, s egy nappal előbb beáztatott repczével tartjuk, melyhez néha zúzott kendermagot vegyítünk. Időről-időre kevés zöldséget, gyümölcsöt s néhány lisztférget is adunk neki, s pár hangyatojást is. Ha jó dalosokat akarunk nevelni, a fiatal himpintyeket homályos helyre, jó énekes közelébe állítjuk.

12. Poszáta. A himnek éneke igen kellemes. Fogságban a poszáta már deczemberben dalolni kezd, s egész juliusig mindig jobban dalol. Csalogány-kalitkában tartjuk, s a csalogány tápszerével etetjük, zsemléhez és sárgarépához hozzászoktatjuk, akkor aztán gyakrabban lisztférget is kell neki adni. Őszszel bodzabogyót kap. Fiatalon nevelve, a csalogány mellé akasztva, sokat eltanul a csalogány énekéből s igen megszelidül.

13. Pirók. Igen ügyesen tanul dalokat fütyölni. De egy darabnak tanítását soká kell folytatni, mindaddig, míg ezt a madár akadály nélkül elfújja. Csak fiókák, a fészekből szedett madárkák tanulékonyak. Tápszere száraz repcze, néha kevés kendermag és zöldség.

14. Rigó. A szobában még gyertyafénynél is, késő éjjelig gyönyörködtet szép énekével. Fiatal korában fogva, dalokat fütyölni tanul. Csalogány-kalitkában tartjuk s homokkal és vízzel bőven ellátjuk. Tápszerei bogarak, férgek, bábok, madár- és fenyő-bogyó.

15. Seregély. Ez nemcsak dalokat fütyölni, hanem egyes szavakat világosan kimondani is megtanul. Árpadarát, tejbe áztatott zsemlét s néha zúzott kendermagot adunk neki. Mindig el kell látni fürdővízzel.

16. Tengelicze. Ez igen megszelídül, s arra meg lehet tanítni, hogy ételét és italát felhúzza magának. Harang-kalitkában tartjuk, s mákkal, kendermaggal és zöldséggel tápláljuk.

17. Veresbegy. Ez az egész éven keresztül énekel, augusztus hónapot kivévén, a mikor vedlik. Csalogány módjára tartjuk. Homokkal és fürdeni való vízzel jól ellátjuk.

ÖTÖDIK OSZTÁLY.

A házi orvos.

I. SZAKASZ.

A szerencsétlenül járt és megsértődött személyeknek való segélynyújtásról.

1. Akasztott vagy megfojtott ember. Ennek felélesztésére a nyakát a kötéltől megszabadítjuk, de vigyázzunk, nehogy a test leessék; aztán minden összeszorító ruhát leveszünk róla, s a tetszhalottat magasra fektetjük, levegőt fújunk belé, arczát és szívgödrét hideg vízzel locsoljuk, orrát és a garatot csiklandozzuk, s ammoniákot tartunk orra alá, nyakát kámforlélllel enyhén dörzsöljük, belefúvunk szájába, miközben testét fölfelé simítjuk, s gyorsan eret vágatunk rajta. Allövet, a talpaknak kefével való dörzsölése, a fej, mell és has köpölyözése, s ha a nyitott érből vér nem folyik, dohány allövet, meleg fürdő s meleg ágy alkalmazandók.

Ha élet mutatkozik, a legyezést és locsolást folytatjuk, s szájába méhfű- vagy szikfű-theát, boreczetet vagy bort öntünk.

2. Égések. Az égéseknek igen különböző fokai lehetnek: mint csupán megveresedett bőr, hólyag, mélyen benyomuló roncsolás; valamint láng, száraz forró, vagy nedves forró testek által idéztethetik elő. A nedves forró testek által okozott égések rendesen igen fájdalmasak, mivel azon pillanatban kevéssé rombolnak és semmisítik meg az idegeket, hanem sokáig tartósan hatnak és annál inkább felgerjesztenek. Ha az égés oly erős volt, hogy sebláz következik reá, igen gyenge és hűsítő étrendet kell tartani, tiszta légről és kellő székelésről kell gondoskodni.

Az égések ellen igen sok szerrel birunk. Olyan égéseknél, hol a bőr elpusztult, legjobb égés ellen való kenőcsöt használni. Felületes égéseknél, hol a bőr nem pusztult el, a következő szereket sikerrel alkalmazni.

1. Ceratum saturnis tépésre felkenve, addig teszszük fel, míg a seb hússal ismét megtelik s felbőr képződik rajta.

2. Az égést pamutba betakarni.

3. Borszesz-borogatások.

4. Az égett tagot nagy, igen hideg friss vízzel töltött edénybe teszszük, melybe télen még jeget vagy havat teszünk. Ha azt a tag minősége nem engedi meg, jeges borogatásokat használunk.

5. Kreosot-vizet vagy tiszta alkoholt különösen alkalmazhatunk ott, a hol csak egy ujj vagy egy tagnak csak egy részét égettük meg, s igen kis hólyagok képződtek. Minden 10 perczben ezzel megnedvesített friss foltokat teszünk fel reá.

6. Kopaiv balzsam; igen hatékony friss égéseknél, tollal vastagon felkenve az égett részre.

7. Frissen reszelt burgonya, sárgarépa, rothadt alma és tinta borogatások, egyenlő mennyiségű eczetből és olajból készített keverék, s tiszta zsír.

8. Béka-tojás.

9. Friss hársfaágak héjja vízzel nyákká verve.

10. Tiszta eczet.

11. Melegített asztalosenyv vastagon felkenve az égett részre.

12. Fahamu. Azon égés elleni szer, mely leggyorsabban és legbiztosabban kéznél van. A megégett részt hirtelen meleg vagy ha ez nincs, hidegvíz-fürdőbe tesszük, melybe hamut hintettünk, vagy ezen lúgba mártott vászondarabot terítünk reá. Ha a bőr elpusztult, gyengébb lúgot kell venni.

13. Az égést faolajjal kenjük be, s tisztított konyhasót hintünk reá.

14. Tejfelt kenünk fel.

15. A megégett részt hosszabb időre mézbe dugjuk.

16. Az égést vékonyra kihúzott pamuttal fedjük be, melyet kénégenynyel többször megnedvesítünk.

17. Az égést liszttel hintjük be, aztán darab száraz vásznat teszünk reá. A liszttel való behintést időről-időre ismételjük.

18. Mészvízzel és ólomeczettel vegyített friss kendermag-olajat teszünk fel rá.

19. Rák-vajat kenünk fel vászonra, s ezzel fedjük be az égést.

20. Lenmag-olajat főzünk sóval s ezzel kenjük be az égést.

21. Darab hideg faszént teszünk az égett helyre.

22. Folytonosan meleg vízzel borogatjuk.

23. Az alóé levelét két részre törjük, s ezt az égett részre teszszük.

24. Vászondarabokat mártunk tojás-fehérével vegyített fa vagy mák-olajba. Mihelyt a vászon megmelegedett, friss olajba és tojás-fehérébe mártjuk.

Ha szánkat és torkunkat forró étellel megégettük, lassankint jó mennyiségű édes tejfelt szörpölünk le.

Ha szikra ugrott a szembe, hidegvíz-borogatások használnak leginkább.

Ha az ujjhús-szemölcsök kiemelkednek a bőr felületén, vagy úgynevezett vadhús képződik, annak felületét kék vitriollal nyomkodjuk meg. Nagyobb égett sebeket, különösen az arczon, hol elcsúfitnak és forradást hagynak vissza, vagy más fontos és veszélyes részeken, orvosnak kell átadni, hogy minden veszélyt és eléktelenítést kikerüljünk.

3. Fagyott emberrel való bánásmód. A halál a megmerevedés által áll be, mely a légzést megakadályozza. A fagyott embert több nap mulva is, ha rothadás még nem állott be, gondos bánásmód mellett fel lehet ébreszteni. Tüstént hideg szobába (semmi esetre sem melegbe) viszszük, ruháit vigyázva lebontjuk, nehogy valami tagját széttörjük, hóval egészen befedjük, ugy hogy csak orra, szája marad szabadon, vagy jeges vízbe teszszük, az eljárást több napon át folytatjuk és tartós, több személy által felváltva tett hóval való dörzsölés által előmozdítjuk. Hideg vízben jégkéreg fagy a test körül s ha az eltünik, a testet vízzel dörzsöljük. Mihelyt a visszatérő életnek első nyomai, hajlékonyság, puhaság, a tagok melegsége és veresedése mutatkoznak, a testet hirtelen szárazra töröljük, hideg szobában hideg ágyba teszszük, száján levegőt fúvunk be, miközben a nyelv vigyázatos előrehúzása által a gégefedőt felemeljük, hogy a lég a tüdőkbe nyomulhasson, a hóval vagy kendővel való dörzsölést folytatjuk, burnótot vagy más tüsszenést előidéző szert teszünk az orrba, a garatot csiklandozzuk, a talpakat kefével dörzsüljük, s ha már nyelési képesség van jelen, hideg italt adunk neki inni. Melegségtől és minden ingerlő szertől őrizkedni kell, a meleg ital min-

denütt, még a szájban is égett sebeket okoz, s minden ingerlő szer nélkül is szűkmellűség és szívdobogás áll be, mi aztán érvágást igényel. A ki hidegben utazik, őrizkedjék a sok evéstől, hevítő italoktól, igyék kávét és meleg sert, ne maradjon mindig a szekérben, s ha gyalog megy, semmiképen le ne üljön.

4. Fagyott tagok vagy fagydaganat. Ezek egyes részekre szorítkozó fagyás általi gyuladások, melyek különösen a vérkeringés középpontjától messzebb eső helyeken, a kezeken és lábakon, vagy kevés melegséggel ellátott tagokon, mint a füleken fordulnak elő. A legkönnyebb fokban enyhe veresség s daganat támad, mely nemsokára magától ismét elenyészik; erősebb esetekben a hely vöröseskék s égető, viszkető fájdalom éreztetik. A hidegnek még erősebb behatása fenés hólyagcsákat hoz létre, melyek felrepednek, s makacs fekélyeket képeznek. A legnagyobb fokú elfagyásnál a hely megfenésedik, s fekete hólyaggal van befedve. Szabadon levő részek, mint az orr és a fülek, kezdetben egészen megfehérednek. Elhanyagolt fagyások nyárban ugyan eltünnek, de télen ismét fájdalmasak, idő- és hőmérsék-változásnál viszketnek, nevezetesen ha az ember a hidegről tüstént melegre jön, mi általa fenésedésbe való átmenetel is leginkább előmozdíttatik. A fagydaganatoknak elhanyagolt vagy rossz orvoslása a daganatot és fájdalmat oly erőssé teheti, hogy a beteg a szenvedő részt nem használhatja. Hogy e tagokat a megfagyástól őrizzük, tanácsos a szabad tagokat mandula-olajjal bedörzsölni, a gyors hőmérsék-változtatást elkerülni a fázós kézzel; lábbal és arczczal nem kell tüstént a meleg kemenczéhez közeledni, sem azokat hideg vízből tüstént melegbe tenni át, hanem inkább hideg vizzel vagy hóval kell azokat melegre dörzsölni, s hideg szobában mozgás által megmelegíteni. A kocsin utazásnál is szükséges kis felváltó melegítő gyaloglás. Az által is lehet a lábak megfagyásától óvakodni, hogy darab itatós-papirt vagy borszeszszel megnedvesített vászondarabot teszünk a harisnyába, vagy a harisnyákat borszeszszel meglocsoljuk erre néhány levél száraz papirt teszünk, s felhúzzuk reá a czipőt vagy csizmát. Már maga az is segít a megfagyás ellen, ha a csupasz lábat egész a lábszárig finom irópapirral bevonjuk.

A csak most megfagyott tagokat folytonosan hóval, arnikávaí s opodeldokkal dörzsöljük be, s a beteget egyenlő hőmérsékben tartjuk.

Régibb bántalmak ellen a következő szerek bírnak gyógyhatással: Szalmiák-lél, kőolaj, mákony-festvény és beléndek; mindenikből egyenlő részt; vagy két dekagramm kőolaj, 15 csepp lau-

danum, 15 csepp borsmentaolaj; a megfagyott helyet ezzel naponkint néhányszor bekenjük, ócska vászonnal betekerjük. A kőolaj csupán magában bedörzsölve is igen hatékony szer régi, setétveres szinű fagydaganatok ellen. Ha a megfagyott helyek felfakadnak, s genyedésbe mennek át, viasz vagy tojásolajjal vagy tojássárgával és peruviai balzsammal vagy myrha-olajjal, vagy pedig a következő kenőcscsel kenjük be: Reszelt fehér répának a levét lenmag-olajjal vagy vajjal addig sütjük, míg kenőcs lesz belőle.

A legjelesebb szerek egyike a Wahler-féle fagyás elleni kenőcs. Ezt a következő módon állíthatjuk elő: 42 dekagramm ürüfaggyút, ugyanannyi disznózsírt, s 7 dekagramm vasoxydot vasedényben addig főzünk, míg a keverék megfeketedett, aztán hét dekagramm velenczei terpentint, $3^1/_2$ dekagramm bergamoi olajat, ugyanannyi armeniai rögöt, melyet előbb kevés faolajjal finomra eldörzsöltünk, adunk még hozzá. A kenőcsöt vászonra, vagy tépésre kenjük, s a beteg helyre teszszük. Ezen kenőcs különösen igen fájdalmas, nyilt fagyfekélyeknél kitünő hatású. Ha a megfagyott rész meggyógyul, a legközelebbi télen azáltal lehet a bajnak elejét venni, hogy az első hideg napokban kő- vagy terpentin-olajjal kenjük be azokat, s ezt egy ideig folytatjuk. A meggyógyult fagyott helyeket kámfor-lél, vagy tölgy- és fűzfa-héj főzetével való mosások által lehet erősíteni. Az elővigyázat megkivánja, hogy a gyógyulás után első télen, a kezeken bőrkeztyűt viseljünk.

Ha a csontokat marta meg a hideg, és a fekélyek rossz indulatúak, mélyek, üresek, vagy a daganat fekélyes lesz, orvosi segélyhez kell folyamodni.

Fel nem fakadt régi fagygöbök ellen jó házi szereknek mutatkoznak a láb- vagy kézfürdők lencse-vízben, oly forróan, a mint azt el lehet tűrni; vagy rothadt almával, vagy egészen megérett uborka héjával való borogatások, az utóbbit meleg vízbe áztatjuk, s belső oldalával rakjuk fel; vajban sült hering-ikrával való borogatások, vagy a helyett főzött fehér répa és boreczet; a tagoknak minden esteli megfürösztése friss sertéshúsról lefolyt sós lében, vagy azoknak szörpsürűségig elfőzött serrel való bekenése. Vagy naponként kétszer dörzsöljük be keverékkel, mely egy rész pulsatilla-festvényből s 400 rész borszeszből áll, vagy piment-festvénynyel, melybe flanellt mártunk s ezzel a tagot addig átdörzsöljük, mig élénk szúrást vagy égetést érzünk. Végre még a meleg boreczettel való borogatások ajánltatnak.

5. Fuladtakkal való bánásmód. A legtöbb fuladási eset széngőz által történik. Hogy ezen megfulás okait elkerüljük, a szénmeden-

czék használatától az alvó szobákban őrizkedni kell, a füstnek a kemenczéből való kivonulását addig nem szabad megakadályozni, míg égő anyag van a kemenczében. A széngőz okozta legtöbb ismeretes szerencsétlenségek a kemencze kürtjén levő szelepek korai bezárása vagy leesése által történtek. Ennélfogva vagy be se zárjuk ezen szelepeket, vagy egyszerű készületet alkalmazunk, mely e magától való becsukódást megakadályozza. Inkább jobb kevés meleget elveszítni, mint az életet koczkáztatni. Általános hiedelem, hogy a szelepek igen szükségesek, sőt nélkülözhetlenek arra nézve, hogy a szoba sokáig megtartsa melegét. De ezen feltevés még is nem egészen helyes, mert először a szelepek által nyert meleg nem is oly jelentékeny, mint azt hiszik, s legkevésbé pedig a vaskályháknál, s másodszor ugyanazon hatás, mely a szelepeknek tulajdoníttatik, más veszélytelen módon csaknem épen oly tökéletesen elérhető. Nevezetesen a szoba melegen tartása tekintetéből épen mindegy az, ha a meleg szobalevegő kivonulását a kemenczén keresztül a kéménybe, ott akadályozzuk meg, a hol ez a kemenczéből a kéménybe, vagy ott, a hol a szobából a kemenczébe lép. Ha tehát a kemencze mindkét ajtajának jól bezárásáról gondoskodunk, épen ugy megakadályozzuk a szobát kihütő légvonatot, s egészen biztosak lehetünk a megfulás veszélye felől, mivel a széngőz szabadon illanhat el kifelé.

A kőszéngőzt tartalmazó légnek belélegzése előbb fejfájdalmat, szédülést, aztán aggodalmas érzést, aztán általános rosszullétet idéz elő, hosszabb belélegzésnél aztán az érzékek elfátyolozódása, az öntudat elkábulása, s gutaütés következik be. Ha az ember minden különös ok nélkül roszszul érzi magát az elzárt szobában, vagy el kell azt hagyni, vagy az ablakot ki kell nyitni, aztán meg kell vizsgálni a kemenczét, ha a szelep be van zárva, vagy van-e még benne hamvadó szén, stb.

A megbetegedteket és tetszhalottakat tüstént tiszta levegőre kell vinni, hideg vízzel meglocsolni, hóval dörzsölgetni. Aztán levegőt fúvunk be szájokba; kefével dörzsöljük, tüsszentő szereket alkalmazunk, szalmiák-lélt csepegtetünk az orrba és szájába, hidegvíz vagy dohány-főzetből álló allövetet adunk, a garatot csiklandozzuk, hogy hányást idézzünk elő: nehány kanál boreczetet töltünk szájába, tisztán vagy theával vegyítve; melegített ágyba teszszük, s a szívdobogást, mely fájdalmas és aggasztó, az által enyhítjük, hogy a szívgödörre erős boreczetet kenünk fel. Épen ilyen módon bánunk el a pinczében, kutakban, árnyékszékekben stb. fojto gőz által megfuladtakkal vagy elbódultakkal.

6. Kigyómarás. A sikló és más mérges kigyók s a vipera harapása igen rossz állapotot idézhetnek elő. A megharapott halvány sárga lesz, érverése gyenge, egyenlőtlen, meg-megszünő, lélegzése nehéz, szemei homályosak és sötétek, izzadsága hideg, tagjai kihülnek s nem mozgattathatnak, aztán hányás, görcsök, ájulás és félrebeszélés következnek be, a seb hevesen éget. A tagot a seb fölött, mielőtt az orvos eljönne, körül kell tekerni, hogy a méreg továbbhatását megakadályozzuk, jódfestvényt vagy faolajat dörzsölünk be a sebbe, s ebbe áztatott kendővel terítjük be, aztán későbben méhfűnek tejjel készített főzetével borogatjuk, s belsőleg pohár borban huszonnégy csepp szarvasszarvlélt, vagy pohár vízben tíz csepp szalmiáklélt vagy óránkint egy evőkanál faolajat adunk. A sebet borszeszbe mártott tépéssel kell kiégetni. Épen így járunk el, míg az orvos megjön, akkor is, ha veszett kutya harap meg valakit.

7. Méh- vagy darázscsipés. a) A méhtől megcsipett helyre egy csepp olajat teszünk, de nem dörzsöljük be. Minél gyorsabban alkalmazzuk az olajat, annál gyorsabban hat. Rendesen egy percz alatt elmulik a fájdalom. A méhészek tehát czélszerüen cselekszenek, ha a méhes közelében kis üveg olajat tartanak, hogy a bekövetkezendő esetben kéznél legyen.

b) A fájdalmas helyet a keserédes csucsor (caprifolium) bogyóinak kinyomott nedvével kell ledörzsölni, mire a fájdalom és daganat kevés idő alatt elmulik.

8. Mérgezések. Némely méreg hatása oly gyors, hogy a leghevesebb émelygést, hányást, ökröndést, a gyomorban és belekben kinzó fájdalmakat idéznek elő, s ha a segély nem elég gyors, gyuladás, fenésedés és halál következnek be.

Ezek az úgynevezett ásványmérgek, melyekhez a mireny (arzenik,) rézgálicz, ólom, higany, czinóber, czink, piskolcz, pokolkő, phosphor, választóvíz, vitriol-olaj stb. tartoznak. Más mérgek az érzési és mozgató erőnek gyors, mulékony ingerlése és azoknak erre következő teljes megsemmisítése által hatnak. Ezeknek hatása émelygés, heves fájdalmak, szédülés, a szemek elhomályosodása és káprázása, a tagok és egész test erőszakos és önkénytelen mozgása; az arczizmok eltorzulása, aggodalom és az öntudat elvesztése által nyilatkozik. Ilyenek a bódító növénymérgek, hova a bódító baraboly, beléndek, maszlagos redőszirom, bolondító csalmatok, a csucsor, bürök, őszi kikirics, boroszlánhéj, farkasbogyó, borostyánmeggy, mák, gyüszüvirág, sisakvirág, anyarozs, penész s mérges gombák stb. tartoznak. A harmadik faja a mérgeknek az állati méreg, ide

tartoznak a kigyómarások, veszett eb harapása, lépfene, hurka- és sajtméreg.

Minden mérgek között az ásványmérgek a legrettentőbbek. Ha valaki ilyenek által mérgeztetett meg, az orvos eljöveteléig sok kövér tejet, olajat vagy savót kell inni adni, s minél hamarább hánytatót, hogy a mérget a testből eltávolítsuk. A hányás után ismét olajat vagy tejet itatunk vele, míg a nyugtalanító mérgezési kórjelek eltüntek. Olajjal vegyített árpadara-főzettel való allövetek is igen hasznosak.

A bódító növénymérgekkel való mérgezésnél tüstént erős hánytatót adunk be, azonkivül friss légről gondoskodunk, az arczot, fejet, kezeket és mellet gyakran hideg vízzel locsoljuk és mossuk meg, vagy eczetes vízzel; a fejre és altestre eczet-borogatásokat teszünk, s belsőleg, miután a mérget elegendő hányás által eltávolítottuk, sok eczetet és vizet adunk be inni, s eczetes vízből allöveteket alkalmazunk. A mérgezettet mindig ébren kell tartani. Éles növénymérgekkel való mérgezésnél úgy járunk el, mint az ásványmérgeknél.

A mi az állati mérgeket illeti, a kigyó- és kutyamarásról a szükségeseket már fentebb elmondottuk. Itt főképen a hurka- és sajtmérgek jönnek tekintetbe.

A hurkaméreg a friss és füstölt hurkákban kifejlődő zsírsavból áll. Ezért savanyú vagy rossz szagú, keserű és éles izű hurkákat nem kell megenni. Leginkább a vastag, igen sok zsírral ellátott gömböczökben, s a tejbe áztatott zsemlével töltött májashurkában fejlődik ki a hurkaméreg, kivált ha nem a kellő módon készíttettek, vagy a fagy által szenvedtek, s nedves helyre tétettek el. Az ilyen hurkák élvezése a torkokban szárazságot, nagy szomjúságot, a garatban nagy égetést, köhögést, hányást, fej- és gyomorfájdalmat, szédülést, ájulást és álmosságot okoz. Az ilyen hurka élvezése után hánytató, valamint hashajtó, erős fekete kávé és eczet tesznek, mint ellenszerek, legjobb szolgálatot.

A sajtméreg a már kész sajtban felbomlás és szétrakodás által képződik. Főképen kenőcsforma és kövér sajtokban támad. A mérgezés után szédülés, fejfájdalom, elszorulás, nyomás a gyomorban, hasfájdalom, émelygős, csípős sajtszagú tömegek kihányása, hasmenés, reszketés, ájulás, görcsök a tünetek. Hánytatót, aztán tejjel főzött lisztpépet kell bevenni, azután egy dekagramm hamuzsírt, fél kilogramm eső- vagy folyóvízben feloldunk, s ebből

melegen minden negyedórában egy csészével hagyunk meginni. Erős fekete kávé és czitromlé vízzel igen jó szolgálatot tesz.

9. Sebek. Mindenféle nagyobb sebek s azok is, melyek a test üregeibe, a mell- vagy has-üregbe nyomulnak be, vagy ha a tagok vannak megsértve, és a seb egész a csontig hat, ha veszélyesen véreznek s igen heves fájdalmak, ájulások, görcsök, rángások mutatkoznak, orvosi segélyt igényelnek. Kisebb sebek ellenben, melyek sem veszélyesen nem véreznek s nem okoznak veszélyes tüneteket, orvos segélye nélkül is gyógyíthatók.

Kis sebeknél csak a két sebszélt kell összenyomni, s darab angoltapaszt nyállal megnedvesítve vagy tojás-hártyát teszünk reá.

A nagyobb sebeket előbb ki hagyjuk vérezni. Ha a vér nem jön igen erősen, addig hagyjuk folyni, míg magától megszünik. Aztán a sebet meleg vízzel vagy eczetes vízzel a vértől megmossuk, összenyomjuk, úgy hogy a sebszélek a lehető legjobban összejönnek, tojás-fehérébe vagy olvasztott enyvbe mártott vásznat vagy keskeny vászon-csíkokat ragtapaszszal megkenve teszünk reá, s ezeket kötéssel, melyet azonban nem húzunk összébb, mint az szükséges, megerősítjük, hogy a kötés el ne mozduljon. Ezen kötést addig hagyjuk a seben, míg az teljesen begyógyult. Ha előbb felbomlanék, ismét a mondott helyen kötjük be.

Igen jó szer a nyilt sebek ellen a következő is: Kátrányt addig főzünk el, hogy folyékonyságát elveszti, porrá tört gipszet és kevés arnika-tinkturát adunk hozzá; ezen keveréket a sebre felkenjük, és bekötjük.

Collodium-levelet is lehet a seb befedésére készíteni. Collodiumot $^1/_{16}$-rész ricinus-olajjal, s 1—2% kanada-balzsammal, kő- vagy terpentin-olajjal vegyítünk. A keveréket üvegtáblára öntjük, a folyadékot elpárologtatjuk, a maradékot vékony levelekben leszedjük, s ezzel fedjük be a sebet.

Ha a sebet nem hagyjuk kivérzeni, ha tisztán nem tartjuk, ha fa-, üvegdarabok s homok stb. maradtak benne, vagy ha egyenetlen szétszakadozott széle van, vagy ha megzúzódott, vagy ha a sebesitett részből annyi elveszett, hogy a sebszéleket nem lehet egyesítni, vagy ha a seb igen tátong az összekötés után, akkor gyuladás és genyedés áll be. Az ilyen sebek igen nehezen gyógyulnak.

Ha a seb szélei veresek és fájdalmasak lesznek, megduzzadnak, naponkint néhányszor kenyérbélből és tejből péppé főzött, és olajjal vegyített puhító borogatásokat teszünk reá. A vart vagy pedig a megaludott vért, ha az netalán a sebre ragadott, nem szabad levenni.

Mihelyt a veresség, daganat és fájdalom elmúlnak, s a seb elkezd genyedni, naponkint tépéssel kötjük be, a miből annyit teszünk a sebre, hogy az azt kitöltse, de nem szabad belenyomni. A tépés felibe vászondarabot teszünk, s ezt kötelékkel megerősítjük. A legközelebbi bekötésnél csak annyi tépést teszünk le, a mennyit lehet, a mi odatapadt, nem szabad leszakítni. Aztán ismét kevés friss tépést teszünk fel.

Mindenféle olajok, kenőcsök, balzsamok haszontalanok, sőt ártalmasak is.

Ha a seb igen erősen vérzik, a vérzés lecsillapítására tüstént orvost kell hívni. Ennek eljöveteléig úgy kell eljárni, a mint az alább a vérzéseknél elmondva van. Vagy pedig tépést vagy finom itatóspapirt nedvesítünk meg boreczettel vagy pálinkával, s reáteszszük a sebre, vagy darab taplót vagy pókhálót teszünk fel, s erre porrá tört enyvet vagy timsót hintünk, sok tépést reá s az egészet kötelékkel tekerjük körül. Ha az által a vérzés nem csendesednék el, s a seb a kézen vagy valamelyik lábszáron volna, úgy a seb felett való részt újjnyi szélességű szalaggal bekötjük, kissé, de nem igen erősen megszorítjuk.

A vérzőt szellős, hűvös helyre kell hozni, s a vérző részszel kissé magasra fektetni. Nem szabad igen melegen betakarni, s mindig a legnagyobb nyugalomban kell tartani. Vizet és eczetet limonádét, vékony zab- vagy árpanyákot szabad neki inni. Nagyobb sebeknél nem szabad a betegnek nehezen emészthető, fűszerezett vagy erősen megsózott ételeket s hevítő italokat magához venni.

10. Sebvérzések. Sértéseknél, még ha azok veszélyesek is, az orvosi segély érkeztéig, a vér elállítására bükkfa-hamut hintünk sűrűn a sebre.

A boviszt pora is igen jó vérzés-csillapító szer, csak őrizkedni kell, nehogy a szembe menjen.

Továbbá jó eredménynyel alkalmazzák veszélyes sértéseknél a következő szert: Mozsárban búzát törünk meg igen finomra, s a tört tömeget a sebre teszszük; vagy köteléket olyan vízben nedvesítünk meg, melyben kis darab vitriol van feloldva, s ezzel a sebet bekötjük.

A legjobb szer, melynek egy háztartásban sem szabad hiányozni, a vashalvag, melyet a gyógyszertárban lehet kapni. Ebből néhány csepp a vérző helyre öntve, a vért tüstént megalvasztja, a kisebb ereket bezárja, úgy hogy egyetlen csepp sem folyhat ki

többé. Gyermekeknél, hol minden vérveszteség igen káros, ezen szer igen áldásteljes.

II. Szúrások, csipések bogarak által. Ha a szúrás méhtől, darázstól, hangyától, szúnyogtól, bögölytől ered, vagy a seben agyonütjük azokat, vagy a fulánkot magával a bogárral kihúzhatjuk a sebből, mi a bogár elhajtásakor mindig benne marad a sebben. Ha a fulánkot felismerhetjük, kihúzzuk a sebből, mivel ezáltal a gyuladás igen enyhittetik, a brom-ot (büzenyt) minden bogárszúrás ellen eredménynyel alkalmazhatni. A szúrásba egymásután előbb 4 rész büzenyköménysav és egy rész kénsav gyengén higított oldatát dörzsöljük be. A fájdalom erre csakhamar elmúlik, s a daganat nem jő létre.

Közvetlenül a szúrás után, mielőtt a daganat még jelentékeny lenne, a megsértett helyet friss vízzel és eczettel lehet mosni, vagy nedves, hideg földet, vagy friss petrezselymet, méhfüvet lehet arra feltenni vagy porrá tört, oltatlan meszet bedörzsölni.

Még néhány más szer a következő: a mákfejek tej-levét nyomjuk ki a sebre vagy nyállal és fülpiszokkal kenjük be a sebzett részt, vagy pedig Goulard-vízzel és ólomeczettel mosogatjuk azt, vagy fokhagyma-levet dörzsölünk, vagy csepp olajat öntünk reá, vagy pedig a jerikói loncz bogyójának nedvével dörzsöljük, vagy valami gyümölcs húsával betakarjuk.

Ha láz is jön hozzá, naponkint négyszer egy evőkanál borkősavat pohár czukros vízbe feloldva adunk inni, s néha egy pohár limonádét.

Ha valakit mérges bogár csipett meg, miután erős daganat, égető fájdalom, veresség, láz és aggodalom támad, s kékes, igen könnyen fenésedő hólyag képződik, fel kell azt vágni, sósavval megtisztítani, s vízbe főzött zsemlebélből kevés kámforléllel és chlórvízzel meleg borogatásokat felrakni. A kis sebeket megnagyobbítjuk, eczettel kimossuk, vagy sósvízből és olajból borogatásokat teszünk reá. Belsőleg néhány csepp szarvasszarvlélt adunk pohár vízben.

Ha a fulánk a sebben maradt, azt úgy lehet kihúzni, hogy egy egy órakulcs likát a sebre reányomjuk úgy, hogy a fulánk annak nyilásába kinyomatik.

12. Zúzások. Gyengébb zúzásokat hűsítő, szeszes vagy erősítő szerek külső használata által gyógyítunk, pl. hideg víz, pálinka, eczet, szappanlél, arnica-festvény (1 rész 3 rész vízre), s zamatos füvek főzeteivel való borogatással. Igen jó szer a következő is: Pohár kútvízben annyi konyhasót oldunk fel, a mennyit csak lehet, s azt

ugyanannyi eczettel vegyítjük. Ezen keveréket a tűzön langyosra melegítjük, vászondarabot mártunk bele, s ezt a zúzásra teszszük. A rongyot naponkint néhányszor kell a keverékkel megnedvesíteni. A zúzott részre kötést teszünk, úgy hogy ez által ismét előbbi formájába hozatik, ha talán szélesre nyomódott volna. Ha az izmok között vér jött volna ki, Theden puskaporából, vagy egyenlő vízben és eczetben feloldott ammoniákból borogatásokat készítünk.

13. Villámütött. Ha valaki a villám által találtatott és eszméletét elvesztette, a szabadba kell kivinni, hol a friss, kihűlt lég és az eső az életre ébresztésnél igen jó szolgálatot tesznek. Az ilyen szerencsétlenek rendszerint igen ritkán ébreszthetők életre, azonban a felélesztési kisérleteket még sem szabad elmulasztani. E czélból a szerencsétlenül jártnak arczát és szívgödrét eczettel és hideg vízzel locsoljuk, fejére nedves borogatásokat teszünk, s orra alá szalmiáklélt tartunk. Előbb gyorsan le kell vetkőztetni. Az elmondottakon kívül még nedves kefével is kell dörzsölni, s szappanból és sóból vagy gyökönkegyökér-főzetből allövetet adunk neki, s ha arcza kékes és felduzzadt, eret vágunk vagy pióczát rakunk fel halántékára. A földfürdőt is lehet alkalmazni. Ez abban áll, hogy az egész testet, a fej kivételével a földbe beássuk. Ha a megmentési kisérleteket eredmény követi, s a beteg ismét tud nyelni, néhány kanál bort öntünk szájába, az ágyba teszszük s méhfű-theát itatunk vele.

14. Vizbefuladt. Hogy a vízbefultat ismét életre hozzuk, a ruhát levágjuk testéről, a testét meleg kendőkkel tüstént leszárítjuk, szellős szobában magasra fektetjük, száját és orrát megtisztítjuk, levegőt fúvunk bele, egész testét meleg flanellal dörzsöljük, lábai közé meleg palaczkokat teszünk, valamint teste körül is, talpát kefével dörzsöljük, dohányléből, sóból készített, borral vagy pálinkával vegyített allövetet adunk, orrát és száját szalmiákkal s tormával ingereljük, s a kéztőre és könyökre szalmiák-léllel megnedvesített kötelékeket teszünk. De ezen eljárásban szünetet kell tartani, a testet lehetőleg melegben kell tartani, meleg homokot, hamut vagy konyhasót hintünk reá, néhány csepp szalmiák-lélt öntünk szájába. Az érvágástól őrizkedni kell, mert csak igen ritka esetben és csak telivérű egyéneknél használ az. A testnek durva felfordítása és hajtása azon czélból, hogy az elnyelt víz kifolyjék, elvetendő, mert az által a még tán jelenlevő életet teljesen ki lehet oltani.

ÖTÖDIK OSZTÁLY.

A házi orvos.

II. SZAKASZ.

A legjobbnak tapasztalt házi szerekről.

Minden házban és kertben igen sok és igen jó orvosi szer van, anélkül, hogy azt gyakran a házi nő csak tudná is. Hirtelen kóreseteknél gyakran a legnagyobb zavarba jöhetni, mivel nincs a közelben gyógyszertár, s talán több órányira is kell elküldeni, a segíthetés ideje azonban ezenközben eltelik, s az ember nem is tudja, hogy azon szer, a miért elküldtek vagy ahhoz hasonló van a házban, melylyel emberéletet lehetett volna megmenteni.

Minden háztartás, ha még oly kicsiny is, gyógyszertárnak tekintendő, és igen sok dolgot, melyeket a közönséges életben mint táplálékot használunk, a körülmények szerint mint gyógyszert is lehet alkalmazni.

Az olyan háziszereket, melyek nem babonán alapulnak, hanem az idő folytán bizonyos betegségek ellen jóknak bizonyulnak be, maga az orvos is becsüli; nem ritkán többet használnak, mint az összetett orvosi szerek a gyógyszertárból, ezért becsülni s előforduló esetekben használni kell ezeket.

Csakhogy ezeket a háziszereket nem kell összetéveszteni az úgynevezett titkos szerekkel vagy orvosságokkal, melyekkel a kuruzslók házalnak, vagy a melyek a nyilvános lapokban gyakran sok dicsérő bizonyítványokkal magasztaltatnak. A magánosok kereskedelmi czikkévé vált gyógyszereket mindig bizalmatlansággal kellene fogadni. Sokan ugyan magukban véve ártalmatlanok, de meg nem felelő esetekben való használat által, melyet a nemorvos nem itélhet meg, igen ártalmasak lehetnek. Más orvosi szerek ellenben, melyeknek egyoldalú hatásuk van, mint az úgynevezett vértisztító cseppek, füvek, hashajtó labdacsok, stb. igen erős hatású anyagokat tartalmaznak, s általánosan használva igen károsan hatnak. Az ilyen szereknek minden kisebb rosszullétnél szokásos használata már sok betegségnek szolgált úttörőül. A szemvizek sem minden szemfájdalomnál jók, s mégis általánosan használtatnak.

Az ilyen visszaélések ellen nem inthetünk senkit eléggé. Egyszerű bántalmak a meg nem felelő szerek alkalmazása által sokkal inkább rosszabbodnak. A romlottnak látszó gyomor néha mélyebben

fekvő bántalomnak jele, melyek erős szerek ellenére vannak, s mely néha meg nem felelő szerek használata által képződik ki.

Ide tartoznak még a néha lelkiismeretlen könyvárusok által ajánlott könyvecskék az aranyér, aszkór, rüh, fogfájdalmak stb. ellen. Az ilyen könyvektől épen úgy kell őrizkedni, mint a titkos szerektől; mert ha az abban ajánlott, többnyire esztelen szereket használjuk, nemcsak az illető bajt fokozzuk, hanem még gyógyíthatlanná is teszszük azt.

Ha a könnyebb bántalmak ellen ártalmatlan háziszerek nem volnának elégségesek, akkor idejében jó orvoshoz kell folyamodni.

A következőkben azon háziszereket soroljuk el, melyeket a nem orvos is veszély nélkül alkalmazhat az elmondott betegségek ellen. Ezen szerek majd mindenütt kéznél vannak. Sokat házi kertben lehet termeszteni, másokat a réten, mezőn, erdőben lehet gyüjteni, másokat a gyógyszertárból szerezhetünk meg, hogy a szer a házban legyen, ha a betegség hirtelen meglepné a házat.

I. Allövet. Ez egyike a legfontosabb és legáltalánosabb házi szereknek. Különösen fontos az minden gyermekbetegségeknél, mint görcsök, idegbántalmak, dugulások, s annak következései, bélgörcs, makacs hányás, gerinczfájdalom, valamint heves láz kezdeténél. Közönséges allövethez csupán 2 evőkanál zabdarát vagy lenmagot, ugyanannyi szikfű- vagy bodzavirágot kell venni. Ezen alkatrészeket 4 csésze vízzel főzzük, aztán 2—3 evőkanál fa- vagy lenmagolajat, s két kisebb kanál konyhasót adunk hozzá. Kis gyermekek számára mindezen anyagoknak csak felét veszszük s a só helyett ugyanannyi czukrot. Az alkalmazás minden esetben fecskendővel történik legjobban, melynek minden háztartásban létezni kellene. Ennek hiányában szükség esetében marha- vagy sertés-hólyagot használunk, melyet csövecskére, pl. új pipacsutorára kötünk. A betöltésnél a folyadéknak csak olyan melegnek kell lenni, mint a frissen fejt tej. A betöltés után minden levegőt, a mi a folyadékon felül van, kinyomunk a fecskendőből. A fecskendő alkalmazása úgy történik, hogy a beteg a jobb oldalára fekszik s az olajjal bekent csövecskét a végbélbe 2—5 centiméternyire vigyázva benyomjuk, balkezünkkel rögzítjük s jobbkezünkkel pedig a szükséges nyomási erőt fejtjük ki. A fecskendő sohasem árthat, hanem

minden betegségekben, ha nem használna is, legalább könnyebbséget okoz.

2. Angoltapasz. Ez a kisebb sebeknél a sebszélek összetartására, megtisztítására, s a levegőnek a sebtőli elzárására szolgál; nyállal nedvesítjük meg, hogy oda tapadjon.

3. Ánizs. Az ánizsnak szára, gyökere és magva puffadást elűző s fájdalomenyhítő hatással bir, azért a csecsemő hasfájdalmai ellen használtatik. Theás-kanálnyi ánizsmagot fél csésze forró vízzel leöntünk, sárga czukrot teszünk bele, s megitatjuk a gyermekekkel. Felnőttek gyomorsavanyúsága ellen 2 dekagramm ánizs, 7 dekagramm kasszia s ugyanannyi kalmuszgyökérből készített thea segít. Az egészet négy részre osztjuk, s naponkint egy részt hidegen veszünk be, nevezetesen 4 csésze forró vizet öntünk reá s kihűtjük. Sápkór ellen, és a szoptatós anyák tejezésének előmozdítására, az ánizskorpamag hasonlókép igen jó szer. Továbbá jó szolgálatot tesz gyenge szemeknél, nevezetesen mindennap reggel és este fél kanál ánizskorpamagot eszünk meg, vagy szemünket az ánizskapor frissen kimosott nedvével mossuk meg.

4. Arnica. (Kappanőr) A növényt tavaszszal gyüjtjük, a mikor virágozni kezd; a gyökerét, szárát, virágát összezúzzuk, nedvét kinyomjuk, s egyenlő mennyiségű borszeszszel vegyítjük, a tisztáját leöntjük, s használatra ezen festvényből 200 cseppet, 2 deciliter vízzel higítunk. Ezen festvény különös gyógyhatással bir ütés, lökés, esés, zúzás, rángulás, ízrángulás, harapás és szúrás által történt sértéseknél, ha ezen megsértett helyek nincsenek nyitva. A megsértett helyeket higított arnica-festvénynyel mossuk, vagy vászondarabokat nedvesítünk meg vele, s felteszszük.

5. Árpaczukor. Ez leginkább a hurutféle bántalmak ellen szolgál. Két deciliter vízbe tizennégy dekagramm árpát teszünk a tűzre, s egy csészényire elfőzzük, aztán kendőn át egy kilogramm czukorra átszűrjük, ezt elfőzzük, s mandula-olajjal bekent kőlemezre öntjük. Ha a czukrot néhány perczig állani hagyjuk, összehajtjuk, s mandula-olajjal bekent deszkára teszszük, ollóval 15—20 centiméternyi hosszú darabokat vágunk belőle, hosszúra húzzuk s pléhre rakjuk.

6. Árpanyák. Egy igen jó ital lázbetegek számára. Árpadarát áztatunk vízben, kezünkkel megmossuk és eldörzsöljük, hogy a liszttől megszabadítsuk, aztán vizet öntünk reá, s két óráig főzzük, aztán a vékony nyákot leöntjük, a maradékot forró víz hozzátétele által higítjuk, czitromlevet és czukrot adunk hozzá.

7. Bodzavirág. A leszedett virágot vékonyan egymás mellé szitára rakjuk, s ezt szellős, árnyékos helyre állítjuk. Mihelyt a virágok teljesen megszáradtak, katulyába teszszük, s száraz helyen tartjuk. A bodzavirágnak főképen theaforrázéka használtatik izzadság előmozdítására. Két csipetnyi bodzavirágra két deciliter forró vizet öntünk, az egészet fél óráig jól befedve hagyjuk, s egyik csészét a másik után melegen kiiszszuk. A bekövetkezendő izzadságot az ágyban kell megvárni. A bodzavirág még ezenkivül igen felséges idegerősítő és görcscsillapító szer is, s hetekig használva a nőszenv, gyermekek görcsei, csúz, arczfájdalom, félfejfájdalom ellen jónak bizonyult be. A bodzathea, a szikfű-theánál minden tekintetben többre becsülendő. A bodzavirág-thea megbecsülhetetlen szer még minden meghűlésből származott betegségek kezdeténél is, mint köhögés, nátha, hurutos torokgyík, hurutár, könnyű ideglláz, könnyű himlő s scarlat láz. Az újszülöttek szemhéjlobja ellen, a bodzavirág erős forrázatának folytonos használata, szivacscsal a szemre felkenve, a legtöbb más szert nélkülözhetővé teszi. Az arcz és végtagok orbáncza ellen a bodzavirágokkal töltött zsákocskák igen hatékonyak, épen így a heveny csúzos és hurutos szemlobok ellen, a forró bodzavirágtheának naponkénti belső használata mellett 3—4 findzsával este. Továbbá a virág a torokvíznek egyik fontos alkatrésze.

8. Bor. Ez a legjobb erősítő s megújító szer, s azért nagy gyengeségnél, fáradságnál, szomorúságnál s ájulásnál leggyorsabban helyreállíthatja az erőt. Betegségekben azonban az orvos rendelete nélkül nem szabad használni. Csak vízbe fultaknak, fagyottaknak és fuladtaknak szabad mindig, mihelyt nyelni tudnak, bort tölteni szájukba. Azon esetekben, melyekben nem merünk bort itatni, a kezet, lábat s arczot mossuk meg azzal, s ez igen erősít. Külső zúzódásoknál és rúgásoknál is igen jó a borral való mosogatás. Továbbá a naponkinti langymeleg borral való mosás, az olyan gyermekeknek igen használ, kik hajlamot mutatnak az angol betegségre s nem akarnak járni tanulni.

9. Boreczet. Ez minden bódító anyagok által való mérgezésnél a legerősebb ellenszer, ha abból sokat itatunk meg, a fejre és gyomor környékére pedig borogatásokat teszünk. Ájulásoknál hatékonyabb, mint mindenféle szagos sók és szagos vizek, hogyha az elájultnak orra alá tartjuk, s halántékát, arczát, kezét és lábát azzal megmossuk. Minden rothasztó betegségnél vagy ahol különben rossz bűz fejlődik ki a szobában, nincs jobb, mint izzó érczdarabra,

de nem parázsszénre, boreczetet locsolni. Sok hőséggel összekötött láznál, vérhányásnál a vízzel vegyített boreczet igen jó ital.

10. Borkőtejfel. 1—14 dekagramm beadva igen felséges hűsítő s az epét javító szer lázas állapotoknál.

11. Bors. Tartós étvágy-hiánynál, sápkórnál, lassú emésztésnél, tartós gyomor-elnyálkásodásnál, minden reggel éhomra 8—12 egész borsszemet nyelünk el, s ezt hónapokig folytatjuk.

12. Borsos menta. Mint thea igen jó szolgálatot tesz görcsöknél, gyomor-gyengeségnél, ájulásoknál, s külsőleg borogatásokhoz és füves párnákhoz is szolgál, folyásoknál, helybeli fájdalmaknál, orbánczná1, görcsöknél és köszvénynél.

13. Czukor. Egyike a legjobb hűsítő szereknek. A test felhevülése után mi sem jobb, mint négy dekagramm czukrot pohár vízben kiinni. Épen ily jótékony hatásúnak mutatkozik a czukor a lázaknál és heves betegségeknél, különösen heves ijedtségnél és boszúságnál. A czukor a nyálkát feloldja, ennélfogva a gyomor és mell nyálkásodása, hurutok, hörgés, kiköpés nélküli köhögés ellen nincs jobb gyógyhatású szer, mint a czukros víz. A czukor egyszersmind a gyomor minden túlterhelései, tisztátlanságai ellen is segít, miután ingerlése által az emésztést elősegíti.

14. Fahamu. Ezt tejben beadva, mireny és sublimat (föllengvény) általi mérgezések ellen használ, s a lábvizek lényeges alkatrésze. Ki nem áztatott, tisztára szitált meleg fahamuból készített száraz fürdő igen czélszerű a megfultak, a megfagyottak és tetszhalottak felélesztésére, s a vízdagok eloszlatására. A hamufürdő alkalmazása következő módon történik: A meleg hamut nagy lepedőre féltenyérnyire felhintjük, a meztelen testet reáteszszük, s az arczot kivéve, a testet fél tenyérnyire meleg hamuval mindenütt behintjük, a nyak körül meleg hamuval töltött harisnyát teszünk, s a testet ezen fürdőben a körülmények szerint több óráig hagyjuk feküdni.

15. Faital. Ez idült köszvény ellen idős embereknél s köszvényes okból származott tüdő- és gyomor-nyálkásodásnál, sárgaságnál, bőrkütegeknél, fekélyeknél használ. Ezen ital alkatrészei: Fél kilogramm guajákfa, ugyanannyi szappanfűgyökér és bojtorjánlapu-gyökér, huszonöt dekagramm szasszafrász. Ebből naponkint 4—10 dekagrammot használunk el, azt két kilogramm vízzel félig elfőzzük, aztán kevés édes gyö-

keret teszünk bele, átszűrjük, s részint melegen, részint hidegen megitatjuk.

16. Flanell. Ez csúz és köszvény ellen igen jó szer. A beteg tagokat betakarjuk vele.

17. Füge. Nyersen tejben vagy vízben főzzük, s hurutos torokgyík, rekedtség és köhögés ellen jó sikerrel alkalmazzuk. Hogy a foghúson levő fekélyek gyorsabban megérjenek, félig átvágott fügét teszünk az ínyre.

18. Goulard-víz. Ez fehér és zavaros, ólomtartalmú folyadék, mely egy negyedrész ólomeczetnek 24 rész kútvízzel és 2 rész tisztított borszeszszel való vegyítése által ered. Ezen vizet borogatásul használjuk, felületes helybeli gyuladásoknál, melyek nyomás, ütés, vagy lökés által támadtak.

19. Gyapmáz. (Collodium.) Ezt a gyógyszertárban kapjuk; miután könnyen elpárolog, beköszörült üvegdugókkal ellátott palaczkokban kell tartani. Kis szőr-ecsettel felkenjük azon helyre, a melyet be akarunk vonni. A bőrre felkenve, néhány percz mulva vékony firnájszalakú, légmentes héjat képez. Mindazon esetekben használjuk e gyapmázt, melyekben a levegőt el akarjuk zárni, s mesterséges bevonást kell előállítni, tehát mindenütt ott, hol angoltapaszt szoktunk alkalmazni: mint bőrledörzsöléseknél, sebeknél, varoknál, feldörzsölődött kezeknél, kisebesedett lábaknál, benőtt körömnél, sokáig vérző piócza-harapásnál, sebes emlőnél, melyek nem birnak hajlammal a gyógyulásra, s orbáncz-gyuladásoknál, ha még genyedésbe nem mentek által, lyukas fogak fájdalmánál, melyeket gyapmázzal kenünk ki, égett sebeknél vagy fagydaganatoknál.

20. Gyapot és gyapju. Mindkettő igen jó szer daganatok és csúzos fájdalmak ellen, nevezetesen a beteg tagokat takarjuk be vele. A gyapot az égések ellen is igen jó szolgálatot nyújt. Mély égett sebek gyapottal befedve, rövid idő alatt begyógyulnak. Az égett sebeket néhány percz mulva fájdalmatlanná teszi és megszárítja, s miután a gyapot oda tapad és vastag varral fedetik be, a levegőt elzárta a sebtől. Ezen var, mely a gyapot eltávolítása után ott marad, az új bőrképződésnél a seb szélén csak lassankint válik el, mire levágjuk. Felületes égéseknél a feltett gyapot a fájdalmas hólyagok képződését megakadályozza.

21. Gyomortapasz. Ez kenyérhéjból, pálinkából, gyömbérből, borsból s zamatos füvekből készül; a gyomorfájdalmaknál a gyomorra teszszük fel, s addig hagyjuk ott, míg magától leesik.

22. Gyümölcs. Az aszalt gyümölcs épen olyan ártalmatlan, mint

enyhítő tápszer lázbeteg számára. Dugulásnál különösen a szilva és annak leve széket csinál.

23. Halzsir. Ez igen jó szer már meggyökeredzett, ízületfeszességgel összekötött köszvénynél és hűdésnél, görvélynél, angolkórnál és idült zuzmóknál használtatik. Felnőttek számára az adag naponkint háromszor $^1/_2$—3 evőkanállal, gyermekeknél 1—3 theáskanállal. Kevés zsemlebelet és tört czukrot eszünk utána, s 1 findzsa fekete kávét iszunk reá. Éhomra nem szabad bevenni a halzsírt, mivel különben könnyen émelygés és hányás következik be. A halzsírt becsukott szemmel és befogott orral veszszük be, s szánkat vízzel öblintjük ki. Meggyökerezett bajoknál ezen gyógymódot 6—10 hétig kell folytatni, e mellett minden savanyú, kövér puffasztó s erősen sózott ételeket, párolt és füstölt húst, s minden szeszes italokat, kerülni kell. A barna halzsír bír legnagyobb gyógyhatással.

24. Hangyalél. Egy kilogramm friss hangyát, két kilogramm tisztított borszeszszel, és ugyanannyi vízzel néhány napig a napra vagy meleg kemencze mellé állítjuk. Ezen lél igen erős bedörzsölési szer köszvény, ideggyengeség és hűdések ellen.

25. Hársvirág. A szárított és vízben lefőzött hársvirág enyhe izzadtságot előidéző theát ad, melyet mindazon esetekben használhatunk, melyekben a bodzavirág-thea alkalmas.

26. Hoffmann fájdalomenyhítő cseppjei. Ezt úgy állítjuk elő, hogy 1 rész kénégenyt 3 rész borszeszszel vegyítünk, czukorra csepegtetve bevéve, idegerősítő, megújító szer, ájulásoknál, görcsöknél s ideggyengeségnél.

27. Hólyaghúzó tapasz. Ez igen sok betegségben hasznos, s gyakran igen csudálatos hatása van. Fogfájdalmaknál, lobos kifolyásban sinylődő szemeknél, fülfájdalomnál a fül mögé vagy a tarkóra teszszük, oldalnyilalásnál a mellre, hol a fájdalom leginkább érezhető, lágyékfájdalomnál a fájdalmas helyre. Más betegségeknél a hólyaghúzó tapaszt orvosi rendelés nélkül nem szabad alkalmazni. Ha fel akarjuk tenni, darab bőrre, vagy vászonra jó vastagon felkenjük, s a körülmények szerint majd kisebb, majd nagyobb alakban, többnyire tallérnagyságban. Azon helyen, melyre a tapaszt teszszük, a hajat, szőrt előbb levágjuk, s azon helyet eczetbe mártott posztóval addig dörzsöljük, míg veres lesz, a tapaszt reáteszszük; erre darab összehajtott vászon jön, s azt kötelékkel megerősítjük. 6—8—12 óra mulva megnézzük, ha húzott-e már hólyagot; ezt ollóval kivágjuk s a folyadékot ki hagyjuk folyni, de a hólyag

hártyáját nem távolítjuk el. Végre friss káposztalevelet teszünk a sebes helyre s bekötjük; ezen eljárást naponkint mindaddig ismételjük, míg begyógyul.

28. **Hufeland elixirje,** nátha és köhögés ellen szolgál. Ez négy gramm csüküllő-fűből, nyolcz gramm keserédes fűből, négy gramm borostyánmeggyvízből, három és fél dekagramm ánizsvízből áll. Naponkint 4-szer hatvan cseppet veszünk.

29. **Izlandi zuzmó.** Ez mellbetegségekben és a legtöbb bajokban uralkodó gyengeségnél, idült tüdőbántalmakban és idült hasmenéseknél, a szamárhurut végénél és a himlőnél, általában minden aszályos kóroknál egyike a legerősítőbb szereknek. Ezenkivül gyenge nőknél, kiknek kevés teje van és mégis szeretnének szoptatni, igen kitünő hatással bír tejképződésre úgy az anyára és magzatra is, ha azt a terhesség ideje alatt iszszák. Heves mellbántalmaknál azonban ártalmas. Itt csak a gyuladás elhárítása után lehet, mint erősítő szert alkalmazni. Ezen zuzmónak csak nyákos anyagja a hatékony rész, ennélfogva a készítés előtt 6—8 órával be kell áztatni vagy leforrázni, hogy az éleskeserű és tisztátalan rész eltávolíttassék. Egy kilogramm vízre 2—4 dekatramm zuzmót veszünk, felényire elfőzzük, s kevéssel azelőtt, a mint a tűzről leveszszük, két dekagramm vágott édesgyökeret s egy kanál ánizst teszünk hozzá, s mindenkor fél csészényit iszunk meg belőle. A zuzmót húslében vagy savóban is lehet főzni, s a húsléből készített főzetbe tojássárgát, a vízzel készítettbe pedig félannyi tejet adhatunk. Eleinte a zuzmót hígra, későbben erősebbre kell főzni.

30. **Kálmuszgyökér.** Forró vízzel, borral vagy pálinkával leöntve, igen hatékony a gyomor és belek gyengeségénél egyidejű nyák, savany és légképződés mellett, valamint rásztkórosoknál és nőszenvben sinlődőknél; továbbá idült, sokáig tartó köszvény ellen, ha az gyomorgyengeséggel és elnyálkásodással van összekötve, és az általános testgyengeség miatt szabályos köszvényroham nem jöhet létre, továbbá görvélykór, szárazbetegség és az angolkór ellen, 2—4 dekagramm kálmuszgyökeret s 5—10 dekagramm rabarbarát huszonnyolcz dekagramm forró vízzel öntünk le, fél óra múlva leszűrjük s a gyermekeknek naponkint háromszor, $^1/_8$—1 evőkanalankint czukros vízzel adjuk. Ezen szert azonban hetekig kell használni. Szikfűből, kálmuszból, bodzavirágból készített fürdők is, mindenikből 5 dekagrammot felnőttek számára, gyermekeknél felényit, különösen gyenge,

elsoványodott, görvélykóros gyermekeknél igen erősítők.

31. Kámfor. Fájdalmas csúzos bántalmak ellen fejben, fülben és fogakban, kis darab kámfort pamutba betakarva, a szenvedő oldali fülbe dugunk. Az arcz- vagy végtagorbáncznak 5—7-ik napján a fájdalmas részt oly flanellal borítjuk be, melybe kámfort dörzsöltünk.

32. Kámforlél. Ez igen jó oszlató szer zúzásoknál és rángulásoknál. Vászondarabokat nedvesítünk meg kámforléllel s felteszszük a szenvedő helyre. A kámforlélt következő módon készítjük: három dekagramm kámfort fél kilogramm borszeszben feloldunk, aztán ugyanannyi szappanlélt adunk hozzá.

33. Kenyér. A jó fekete kenyér igen jó oly személyek számára, kik kemény székelésben és a dugulásra való hajlamban szenvednek, miután a székelést előmozdítja. Továbbá a tejben főzött kenyérből borogatásul szolgál lobos genydaganatoknál.

34. Kenyérhéjvíz. Ez igen jó ital betegek számára, harmincz dekagramm kenyérhéjat négy deciliter forró vízzel öntünk le, s ha kihült, palaczkokba töltjük. Kevés czukrot is adhatunk hozzá.

35. Keserűsó. 14—20 dekagrammonként adva, hashajtószerül szolgál.

36. Keserűvíz. Ezen ásványvíznek nyákfeloldó, vérhigító, kiürítő s hashajtó hatása van. Ennélfogva jó szolgálatokat tesz az epének és nyáknak az altestben való meggyülemlésnél, a fej- és mellre való vértorlódásnál, idült bőrkütegeknél, nevezetesen az arczon, ha azok az altesti szervek működés-zavarai által származnak. Ha telivérűségnél, a fej felé való vértorlódással, s a gutaütésre való hajlamnál mint vértisztító s pangásokat feloldó tavaszi gyógymódot akarjuk használni a keserűvizet s az emésztés jó (a halvány, sovány s görvélyben szenvedő, s gyomor-gyengeségben sinlődő személyeknek nem használ a keserűvíz), akkor legjobb este a lefekvés előtt kis borospohárral meginni, reggel pedig éhomra két olyan pohárral. Igy a szer egyszersmind feloldólag és hashajtólag hat. Az ivás után $^1/_4$—1 óráig sétálni kell. De a keserűvizet nem szabad sokáig inni, mivel különben emésztési bántalmakat okoz, s az egész testet gyengíti.

37. Király-elixir. Ez igen kedvelt és hatékony házi szer a hurut és köhögés ellen, nyolcz gramm édes-gyökérvonatból,

három dekagramm ánizsos vízből, két dekagramm szétzúzott ánizsból, s tíz dekagramm folyékony ammoniák-oldatból áll. Az egésznek 24 óráig kell a melegen emésztődni, ebből naponkint 2—6-szor theáskanállal veszünk.

38. Királygyertya. (Ökörfarkkóró). Virágát száraz időben a kehely mellőzésével gyüjtjük, egészen és gyorsan kiszárítjuk, hogy szét lehessen dörzsölni, és száraz, jól bezárható edényekben tartjuk. Főzete mellhurut és egyszerű vérhas ellen ajánltatik. Mint torokvíz is hurutnemű torokgyíknál, s külsőleg borogatásokhoz is jó ezen virág főzete.

39. Kölni víz. Ez mint szagolandó szer szolgál fejfájdalomnál, ideggyengeségnél, ájulásnál, egyszersmind hosszantartó fájdalmas szemgyengeségnél, és mint vértisztító szer, s végre elbágyadt tagok bedörzsölésére.

40. Korpa. Zsákocskákat töltünk meg korpával, meleg kemenczén jól megmelegítjük, görcsöknél és csúznál mint fájdalomenyhítő, daganatoknál pedig mint eloszlató szert teszszük fel.

41. Lábvíz. Ez mint általános szer, fejfájdalom, szédülés, fülzúgás, bódultság, szűkmellűség, gyomorgörcs, gerinczfájdalom, a fej és mellre való vértorlódás ellen, s a havi vérzés alatt a görcsös állapotok enyhítésére és gyógyítására nagy haszonnal alkalmaztatik. Ellenben folyó náthánál nem javaltatik. Következő módon készül: Az ehhez való vizet két marok sóval vegyítjük, vagy sürgősebb esetekben négy dekagramm tört mustármaggal főzzük, s oly langyosan alkalmazzuk, a milyen a frissen fejt tej. A lábakat egész a lábszárig beleteszszük, negyedóráig hagyjuk benne, aztán gyapjukendővel ledörzsöljük, s a meghüléstől óvakodunk; legjobb a fürdő után melegített ágyba feküdni.

42. Lenmag és lenmagpogácsa. Mindkettőt igen jól lehet használni, ha puhító borogatásokat akarunk készíteni: pl. lobos keményedések megpuhítására, aztán belső fájdalmaknál és görcsöknél. Lenmagot és szikfüvet serpenyőben kevés vízzel felmelegítünk, a sürű pépet kendőn áttörjük, s a lehető legforróbban reáteszszük a szenvedő részre; mihelyt a borogatás hőségét elvesztette, meg kell újítani. A lenmagból gyógyerejű theát is lehet késziteni, ha evőkanálnyi lenmagot 4 csésze forró vízzel leforrázunk, s minden csészébe néhány csepp czitromlevet töltünk. Ezen thea száraz görcsös köhögésnél, vérköhögésnél, bélgörcsnél, vesefájdalomnál, vizeletégetésnél, s nehéz vizelésnél használ.

43. Magnesia (szénsavas). Három dekagrammonkint veszszük, gyomorsavanyúságnál, hasfájdalomnál és a csecsemők zöldes székelésénél, gyomorfájdalomnál a felnőtteknél is.

44. Majoránna. Ezt minden esetekben alkalmazhatjuk, melyekben a borsosmenta használ.

45. Makk-kávé. Reggel tejjel és czukorral igen nagy gyógyhatással bír szárazbetegség, görvély, aszkór és kimerülések ellen, melyeknek genyedések, vér- és tejveszteség szolgálnak okul. Az évnek utolsó hónapjaiban igen nagy, de nem mérges makkokat szedünk, kifejtjük, s mindeniket keresztben 4 darabra vágjuk, forró vízzel leforrázzuk, meleg kemenczén vagy sütőkemenczében a kenyérsütés után megszárítjuk, megpergeljük, mint a kávét, de csak világosbarna színre. Egy felnőtt egyén számára két dekagramm finomra darált makkot veszünk, a port 4—7 dekagramm forró vízzel leöntjük s tíz perczig főzzük. Gyermekeknek egy dekagramm makk-por elégséges. Ennek használatát hónapokig kell folytatni.

46. Mályva. A mályva-virágból készített thea igen nagy gyógyhatással bír a torokgyuladásnál, mint torokvíz. Külsőleg borogatásokhoz és fűpárnákhoz is szolgál, folyásoknál, helybeli fájdalmaknál, orbáncznál, köszvénynél és görcsöknél.

47. Méhfű. Mindazon esetekben használjuk, hol a borsosmenta alkalmas.

48. Mellthea. Ez igen jó kiköpés-előmozdító szer, nevezetesen köhögésnél és mellbántalmaknál alkalmazva. Igen jó melltheát lehet összeállítani: Zilizfűből, izsópból, zilizgyökérből, édesgyökérfából, mindenikből két dekagrammot, bodzavirágot négy dekagrammot, ánizst vagy köménymagot egy dekagrammot, naponkint annak negyedrészét 4—6 findzsa forró vízzel öntjük le s a theát langymelegen iszszuk.

49. Mezei kömény. A virága és füve külsőleg fűzsákocskában, szikfűvel és rozsliszttel, arcz- és tagszaggatás ellen és mint főzetet, kihűlt állapotban, mosások, borogatások, fürdők alakjában, mint erősítő szert, nevezetesen a fehér folyás ellen s gyenge gyermekek fürdésére alkalmazva.

50. Mustár-tészta. Négy dekagramm mustármagot tisztán megtörünk, 1 kanál reszelt tormát és ugyanannyi kovászt s kevés eczetet adunk hozzá, úgy hogy e keverék sürű péphez hasonlít, tenyérnagyságnyira vászonra felkenjük, a felkarra, lábszárra, a talpra vagy a tarkóra teszszük. Ha a tapasz 15—20 perczig szívott, levesz-

szük. A mustártésztát mindazon esetekben használhatni, melyekben a torma és hólyaghúzó tapasz alkalmaztatik.

51. Nyúlzsir. A nyúlzsír igen jó szer a fagydaganatok ellen. A tél kezdetekor a megfagyott részeket ezzel reggel és este bedörzsöljük, sőt éjszakára is borogatjuk vele.

52. Olaj. Ez belső fájdalmaknál, görcsöknél, összefűződéseknél, a rostok heves megfeszüléseinél használtatik. Langymelegen és sokáig dörzsöljük be. Mérgezéseknél is igen ajánlandó az olajnak belső használata. Bogárcsipéseknél nincsen jobb szer, mint azon helyet tüstént negyedóráig olajjal bedörzsölni. Sőt még a mérges kigyók harapásánál is az kezdetben a legjobb szer, nevezetesen az egész testet meleg olajjal tartósan bedörzsölni.

53. Opodeldok. Ez igen jó szer zúzások, hűdések stb. ellen; az illető helybe bedörzsöljük. Következő módon készíttetik: Egyenlő rész faggyú- vagy olaj-szappant alkoholban feloldunk, kámfort, thymian- és rozmarin-olajat, valamint ammoniáklélt adunk hozzá.

54. Pálinka. 1 rész pálinkát és 4 rész vizet mindazon esetekben alkalmazhatunk, a hol különben bort használunk.

55. Pezsgőpor. Ezen háziszernek egy háztartásban sem volna szabad hiányoznia. A leggyorsabban és legbiztosabban megnyugtató szer ez a bosszúság, harag, ijedtség és aggodalom után. Igen megújítólag hat fáradság, megerőltetés után, aggodalom érzeténél, szorongásnál, vértorlódásnál, a gyomor savanyúságánál, s az úgynevezett vérhányásnál. A pezsgőport pohár vízbe öntjük s gyorsan kiiszszuk, nehogy a szénsav elillanjon. A jó pezsgőport hét dekagramm borkősavból s hét dekagramm kétszer szénsavas szikenyből készítjük, melyhez még 10 dekagramm czukrot adunk. Ezen anyagok mindenikét előbb külön-külön porrá törjük, aztán dörzscsészében összevegyítjük. Mindeniknek tökéletes száraznak kell lennie. Száraz, jól bezárható üvegpalaczkokban tartjuk.

56. Retek. Ez igen felséges szer köhögés ellen, főleg gyermekeknél. A fekete retekbe likat csinálunk, mely alól igen vékony s ezt porrá tört finom sárgaczukorral megtöltjük. A retket most pohárba állítjuk úgy, hogy az annak fenekét ne érintse. A kifolyó levet kanalankint veszszük be.

57. Sárgaczukor. Különösen a fehér jégczukor, igen jó szer hurut ellen, nevezetesen theával főzve.

58. Savó. Ennek hűsítő, lágyító s hashajtó tulajdonsága van, s mindazon betegségekben alkalmas ital, a hol a vért frissíteni, s a kiürülést enyhén jobbítani akarjuk. Ezért az alhas rendellenes bántalmainál, májbetegségeknél, rásztkórnál, dugulásnál s rothasztó betegségeknél lehet alkalmazni vagy mint tavaszi gyógymódot reggel éhgyomorra, egy pohárral kezdjük el, 2–4 pohárig megyünk fel, sokat mozgunk, a gyümölcs, főzelék, savanyú ételek, bor, ser, fekete kenyér s mindennemű hús mellőzésével, a borjú- és tyúkhúst kivéve. Ha nincs természetes savónk, mesterséges módon lehet azt előállítani, nevezetesen négy deciliter forró tejbe evőkanálnyi czitromlevet vagy eczetet öntünk, azt jól felkavarjuk s megszűrjük. Savanyúságát kevés magnesia hozzáadása által veszszük el.

59. Szappan. Ezt mireny- és sublimát-mérgezéseknél használjuk, de mégis úgy, hogy közbe-közbe sok tejet itatunk.

60. Szappan-lél. Ennek készítésére üvegpalaczkot használunk, a melybe másfél kilogramm vizet, s ebbe tizennyolcz dekagramm tiszta, jó fehér, finomra elkapart házi szappant, s huszonnyolcz dekagramm jó erős pálinkát öntünk. A palaczk nyilását nedves hólyaggal kötjük be, s ennek közepébe gombostűt szúrunk s aztán vízzel töltött üstbe szalmarétegre teszszük, melyet tűz felett annyira melegítünk meg, a mennyire a víz melegét kezünk kiállhatja. Ezen hőmérsékben tartjuk azt egy óráig, s ezen idő alatt a palaczkot időről-időre felrázzuk, míg a szappan feloldódott. Aztán még két dekagramm tisztított hamuzsírt adunk hozzá, az egészet jól felrázzuk, s a palaczkot az üstben még egyszer a tűzre teszszük, miután előbb jól bekötöttük. Miután az egész kihűlt és megtisztult, a tisztáját az üledékről letöltjük, s a kész szappanlélt a használatig elteszszük. Ez külsőleg alkalmazva zúzásoknál, rándulásoknál és czukornál segít.

61. Szappanos víz. Ez makacs bőrkütegek ellen alkalmaztatik, nevezetesen az illető helyeket szorgalmatosan mossuk langymeleg szappanvízzel.

62. Szarvasfaggyú. Ez igen hasznos szernek bizonyodott be felrepedezett bőrnél.

63. Szikfű. Ez mint thea melegen véve belsőleg köhögési rohamok, ideges gyomorgörcs, ideges bélgörcs, s a váltóláz ellen, midőn a fázás beáll, szolgál. A betegágyasnők utófájdalmai ellen is segít. Külsőleg a szikfűvirágot szájmosásokhoz, allövetekhez, borogatásokhoz használjuk, tisztá-

talan fekélyek, régi bűzös lábfekélyek ellen s orbáncznál fűzsákocskákhoz.

64. Szurok-tapasz. Ez igen jó szolgálatot tesz köhögés ellen. A vállak közé teszszük fel, s addig hagyjuk ott, míg magától leesik. A szurkot megolvasztjuk, s tenyérnagyságnyi fehér bőrre kenjük fel.

65. Tavaszi gyógymódok. Ezek által a test nedvei megjavulnak és megváltoznak, azoknak élessége, mint a mi az idült bőrküteget és a köszvényt idézi elő, eltávolíttatik s a vér, nyák és epe pangása feloldódik, miáltal az elmondott betegségektől megóvjuk magunkat, s gyógyítjuk azokat. Általában igen hasznosak az ilyen gyógymódok a tüdő, a gyomor és belek elnyálkásodásánál, a vér alhasi pangásánál, mirigybántalmaknál, makacs bőrkütegeknél, fehérfolyásnál s hószámzavarnál, különösen oly személyeknél, kik igen sokat ülnek a szobában, s a tavaszi gyógymód által folytonos, szabályos mozgásnak kénytelenek magukat alávetni. A tavaszi gyógymódokat ápril végétől 3—6 hétig, megfelelő életrend mellett naponkint használjuk, de csak orvosi rendeletre. Ide tartoznak:

1. A fű-gyógymód. Reggel éhgyomorra vagy vajaskenyérre, különösen gyomorgyengeségnél frissen vágott rutát, cziczkórót, ürmöt, zsombort teszünk, vagy ó-bort öntünk a fentnevezett füvekre, melyekhez még czitromfüvet és köményt adunk s egy pohárral iszunk reggelire vagy az uborka, taraczkbúza, füstike, oroszlánfog, sóska, üröm, torma, turbolya, cziczkóró, petrezselyem s vadkatáng sarját, levelét és gyökerét kinyomjuk, s ezen léből reggelenkint $^1/_2$—1 csészével iszunk, s egy óráig járkálunk reá. A séta után mértékletesen reggelizünk. Ezen gyógymódot 4—6 hétig kell folytatni, s e mellett szigorú étrendet kell tartani. Nevezetesen sem kövéret, sem savanyút, sem erősen sózottat, füstöltet, s nehezen emészthető tojás- és tésztás-ételeket nem szabad enni.

2. Uborka-gyógymód. (L. uborka).

3. Savó-gyógymód. (L. Savó).

4. Tej-gyógymód. Igen kis adag tejjel kezdjük el. Ha éhgyomorra nem tűri meg a beteg gyomra, előbb fél zsemlét etetünk meg vele. A mellbetegeknek legjobb a tejet seltersi vagy emsi savanyúvízzel vegyítve inni. A friss, nem főzött tejből reggel hat, délben tizenkét, s este 6 órakor három decilitert iszunk és pedig szabályos mozgás mellett. Ezen fő ivási időkön kivül a beteg annyi vízzel egyenlő mennyiségben vegyített tejet ihatik, a mennyi neki tetszik. Ezen gyógymódot legkevesebb 7—8 hétig kell folytatni. Gyümölcs-

csel, savanyú ételekkel, borral, serrel s húsnemekkel, a fehér húsokat kivéve, nem szabad élni, s csupán fehér kenyeret, rizst, darát, stb. ehetik a beteg. Az aszkór, hosszantartó bőrbetegségek, idegbántalmak, emésztési gyengeség, álomtalanság, alhasi fájdalmak, bélgörcs, lobos aranyérgumók azon bajok, melyek ellen a tej-gyógymód sikerrel alkalmaztatik.

5. Gyümölcs-gyógymód. Ez főképen a mell elnyálkásodásánál, mirigybajoknál, idült kütegek, vérbajok, ideges ingerlékenység, köszvény és köhögésnél használ. A beteg reggel éhgyomorra, aztán délben és este szőlőt, cseresznyét, földiepret, málnát eszik, s könnyű étrendet tart, úgy mint az uborka-gyógymódnál.

6. A keserűvíz-gyógymódoknál főképen a keserűvizek jönnek tekintetbe. (L. Keserűvíz).

66. Tej. Ez minden éles ásványi mérgezésnél a főszer. A betegnek annyi tejet kell inni, a mennyit csak megbír, s az altestre tejborogatásokat kell alkalmazni.

67. Tejfel. A friss tejfelt külsőleg mindazon esetekben lehet alkalmazni, hol olajat használunk.

68. Tépés. Ez a sebek és fekélyek bekötésére szolgál, hogy azt a légtől és portól megóvja, s egyenleges melegben tartsa, valamint hogy a vért és genyt magába szívja. A tépést elhasznált fehér keményítetlen vászonból tépés által készítjük, a kihúzott szálakat rendetlenül dobjuk egymásra. A tépést száraz, szellős, minden ragályos anyagtól óvott helyen kell tartani, s vigyázni kell, hogy poros ne legyen.

69. Terpentin-olaj. Faggyúval vegyítjük, s mint tapaszt használjuk. Az ezzel befedett bőrnek munkássága fokozódik, nevezetesen oly betegségeknél igen hasznos, a melyek csúzból visszament bőrkütegekből, a vér beteges elvegyüléséből származnak.

70. Tojáshéj. Gyomorsavanyúság ellen használ, forró hamuban sárgára égetjük, porrá törjük, 2—4 grammot adunk belőle.

71. Tojásital. A tojás-sárgát fehér- vagy sárga-czukorral vegyítjük, s folytonos habarás közben forró vizet öntünk hozzá. Ezen ital köhögés, nátha, s mellbetegségek ellen s gyenge gyermekek táplálására is szolgál. Hurut ellen melegen veszszük.

72. Tojás-szörp. Ez jó szer oly személyek számára, kik nem tűrik a tejet és beteg gyermekeknek is, tíz tojást fél kilogramm

vízzel addig verünk, míg eléggé folyékony lesz, aztán igen erős vásznon átnyomjuk, habbá verjük s czukorral vegyítjük. Ha az átdolgozott keverék egészen folyékony, a habot leszedjük róla, s a szörpöt palaczkba teszszük el. Használatkor egy nyolczadrész szörpöt tízszer annyi vízzel vegyítünk.

73. Torma. Ez főképen a tormatapasz készítésére szolgál, mely heves fej- és fogfájdalomnál, szédülésnél, fülzúgásnál, bódultságnál, mell- és gyomorgörcsnél, szűkmellűségnél, fuldoklási rohamoknál, has- és gerinczfájdalmaknál, egyike a leggyorsabban segítő szereknek, sőt némely szorgosabb esetekben, mint pl. gutaütésnél és mell-elszorulásnál az életet is megmentheti. A reszelt tormát kenyérvastagságnyi vászonra kenjük fel, a felkarra, lábszárra, tarkóra s a talpra teszszük. Addig hagyjuk ott, míg a beteg jelentékeny égést érez.

74. Torok-víz. Vakart sárgarépát főzünk vízzel híg péppé, melyhez kevés vizet és mézet adunk. Egyszerű köhögéssel és náthával összekötött torokfájdalom ellen, ha az változékony időjárásnál, nedves tavaszi időben s meghűlés után szokott előállani, s a nyelést megnehezíti, ezen torokvíz langymelegen igen ajánlható. Más torokvíz bodza- és zsálya-theából áll, melyhez minden csészére 1—2 evőkanál mézet vagy eczetet adunk.

75. Tyúkszem-tapasz. Darab vékony bőrbe olyan lyukat vágunk, a milyen nagy a tyúkszem, s hólyaghúzó-tapaszból és közönséges tapaszból kenőcsöt készítünk, a bőrt a tyúkszemre felteszszük úgy, hogy az kilátszik belőle, a kenőcsöt felkenjük, mindkettőt vászonnal betekerjük, s 24 óráig rajta hagyjuk. Ezen idő után a megpuhult tyúkszemet lehúzzuk.

76. Uborka. Az uborkának frissen kinyomott nedve felséges hűsítő szer láznál, vérfelgerjedésnél és ideges nők arczverességénél, azon időkorban, a midőn a havi vérfolyás megszünik. A hámozott, vékony szeletekre vágott uborkára sót hintünk, egy negyedóra mulva kinyomjuk, s ezen léből naponkint több csészével iszunk. Mellbetegek számára a következő készítésmód ajánlatos: Reggel korán 5—8 jól megmosott uborkát egész a velőjéig meghámozunk, ezeket reszelővel megreszeljük, vásznon át kinyomjuk és megszűrjük, egy evőkanál tiszta czukrot és tört fahéjat adunk hozzá s ezt másfél óra alatt megiszszuk folytonos járkálás közben.

77. Ziliz. Ennek gyökere mint főzet, nyákos inger-enyhítő italt ad, mely hurutoknál, köhögésnél, bélgörcsnél, hasmenésnél, vérhasnál, s vizelet-égetésnél igen hasznos. Különösen köhögés ellen

igen jeles szer a zilizgyökér főzete, fehér jégczukorral készítve, s langymelegen bevéve.

78. Ziliz-szörp. Tíz dekagramm hámozott ziliz-gyökérre másfél kilogramm forró vizet öntünk, ha ezen forrázat kihűlt, megszűrjük, s másfél kilogramm fehér czukrot oldunk fel benne, két tojásfehérét habbá verve hozzáadjuk, s leszedvén a habját, megszűrjük. Ezen nedv, mely azonban nyáron nem áll el sokáig, kanalankint beadva igen jó szer a kis gyermekek köhögése ellen.

79. Zab-dara. Ez igen fontos gyógyszer. Vízzel, czukorral vagy tejjel való főzete lágyítólag vagy táplálólag hat, s a hurut, köhögés, hasmenés és vérhas ellen használ. A vérhas és az altest görcsei ellen különösen erősen hat, ha szikfűvel és kevés vízzel sürű, forró péppé keverjük, s ezt két kendő közé téve, a lehető legforróbban teszszük fel a hasra. Málnaszörppel a zabdara főzet igen jó levest ad a betegágyas nők és lázbetegek számára. Mérgezések ellen a vízzel készített zabdarát adjuk, minden savanyú lé hozzáadása nélkül.

Ezenkivül a melegített zabdara pépnemű állományban mint borogatás használtatik fájdalmas bőrloboknál, a kelés genyedésének előmozdítására, s mint főzet torokvízhez, aztán olajjal és sóval lágyító allövetekhez.

80. Zab-főzet. (Savanyú).Tizennégy dekagramm nyers, a portól megtisztított s meleg vízzel kimosott zabot addig főzünk, mig a szemek felrepednek. A vizet, a mi elfő, a fővés közben utána öntjük. A levet a fővés után átszűrjük. Egy negyedóra mulva a tisztáját az üledékről leöntjük, 3—4 evőkanál mézet teszünk bele, czitromlevet és boreczetet is ugyanannyit. Ezen főzet heves lázakban közönséges italul szolgál.

8l. Zamatos eczet. Durván tört cassziát négy dekagrammot, két dekagramm szegfűszeget, egy dekagramm reszelt szerecsendiót, négy és fél kilogramm eczetet jól összerázunk, s e keveréket néhány napig befedett edényben állani hagyjuk, aztán vágott rozmarinlevelet, lavendula-virágot és köményt adunk bele nyolcz-nyolcz dekagrammot, néhány nap mulva felrázzuk, kinyomjuk és megszűrjük. Ezen eczet füstölésre szolgál. Izzó porczellán-csészére vagy érczlemezre öntjük.

82. Vaj. A friss, sótalan vaj arra szolgál, hogy a kis gyermekek fején levő koszt és különféle kütegek varait elpusztítsa. Igen oszlatóan hat az egyszerű vajtapasz is a szoptatók tejtől feszes s megkeményedett emlőjénél. A friss, sótalan vaj továbbá fájdalom-enyhítő szer égéseknél, felrepedezett kéznél, száras élességnél s a gyermekek hajkoszánál. Az iró belsőleg éles mérgek, görcsök s hasfájás ellen használ.

83. Viaszos posztó. Ez folyások és köszvény ellen használtatik. A szenvedő részt körültekerjük vele.

84. Víz. A hideg víz minden zúzás és esés által történt sértések ellen használ. Mindjárt kezdetben hideg vízborogatásokat rakunk fel szorgalmasan, melyeket, mihelyt megmelegszenek, megújítunk. Ezáltal a daganattól, véraláfutástól, s a gyengeség némely rosszabb következményeitől óvakodunk. A hideg víz, külsőleg fellocsolva, igen jó szer vérzések ellen. A meleg víz a legáltalánosabb lecsendesítő szer, úgy belsőleg mint külsőleg, s égések ellen is szolgál.

FÜGGELÉKÜL.

Érczpénz-összehasonlító táblázat.

Ország	Pénzegység	Korona	Fillér
Angolország --- --- ---	1 font sterling à 20 shilling à 12 pence --- --- --- --- ---	20	—
Belgium, Francziaország, Luxemburg és Svájcz	1 frank à 100 centimes --- ---	—	80
Bulgária --- --- --- ---	1 lew à 100 stotinki --- ---	—	80
Dánia --- --- --- ---	1 korona à 100 oere --- --- ---	1	12
Görögország --- --- ---	1 drachma à 100 lepta --- ---	—	80
Németalföld --- --- ---	1 forint à 100 cents --- --- ---	1	70
Német birodalom --- ---	1 márka à 100 fillér --- ---	1	—
Olaszország --- --- ---	1 lira à 100 centesimi --- ---	—	80
Oroszország --- --- ---	1 rubel à 100 kòpek --- ---	3	26
Portugália --- --- ---	1 miireïs à 1000 reïs --- --- ---	4	66
Románia --- --- --- ---	1 leï à 100 bani --- --- ---	—	80
Spanyolország --- ---	1 pesato à 100 centimos --- ---	—	80
Svéd- és Norvégia --- ---	1 korona à 100 oere --- ---	1	14
Szerbia --- --- --- ---	1 dinár à 100 para --- --- ---	—	80
Törökország --- --- ---	1 piaster à 40 para --- ---	—	18

Útmérték-összehasonlító táblázat.

	kilométer
1 angol mértföld 1760 yard . , ... =	1·61
1 dán mértföld . . . =	7·54
1 földrajzi mértföld . =	7·42
1 franczia tengeri licu, 3 tengeri mértföld . =	5·55
1 német birod. mértföld =	7·50
1 norvégiai mértföld . =	11·30

	kilométer
1 orosz werst, 1500 arschin . . . . . . =	1·07
1 osztrák mértföld . =	7·58
1 svájczi óra . . . =	4·83
1 svéd mértföld . . =	10·69
1 tengeri mértföld minden nemzetnél . . =	1·85
1 egyenlítő fok = 15 földrajzi mértföld . =	111·30

BETŰSOROS TÁRGYMUTATÓ

AZ I. ÉS II. RÉSZHEZ.

G

H

N

Z











„MAGYAR KÖNYVTÁR“

Szerkeszti: **RADÓ ANTAL.**

A *dőlt* betükkel nyomtatott nevek a fordítót, illetve közrebocsátót jelzik. A *-gal jelzett művek szindarabok.

*1. **Katona,** Bánk bán. *Beöthy Zs.*
2. **Maupassant.** Apró elbeszélések. *Tóth Béla.*
3. **Berzsenyi Dániel** Válogatott ódái.
4. **Coppée.** Kovácsok sztrájkja és egyéb elb. költem. *Radó Antal.*
*5. **Kisfaludy K.** A kérők. *Beöthy Zs.*
6. **Sipulusz.** Humoreszkek.
7. **De Amicis.** A bor. *Tóth B.*
8. **Zrinyi.** Szigeti veszedelem.
*9. **Du Maurier-Potter.** Trilby. *Fái B.*
10. **Csokonai.** Dorottya. *Négyesy.*
11—12. **Arany János** válogatott balladái. (Iskolai kiadás.) *Riedl.*
13. Olasz elbeszélők tára. *Radó.*
14. **Petőfi.** Uti rajzok.
*15. **Dumas Sándor.** A kaméliás hölgy. *Szemere A.*
16. **Szomaházy I.** Légyott hármasban.
17. Franczia elbeszélők tára. *Ambrus Zoltán.*
*18. **Rovetta.** A becstelenek. *Radó Antal.*
19. **Kisfaludy Károly** válogatott költeményei. *Bánóczi József.*
*20–21. **Shakespeare** Szentivánéji álom. *Arany J.* (Isk. kiadás.)
22. **Kármán.** Fanni hagyományai. *Bánóczi József.*
*23. **Byron.** Manfréd. *Ábrányi E.*
24. **Ágai Adolf.** Violka Vera.
*25. **Sardou-Najac.** Váljunk el. *Fái Béla.*
26. **Deák Ferencz** 1861-iki első felirati beszéde.
*27. **Aischylos.** A lelánczolt Prometheüsz. *Zilahy Károly.*
28. **Bársony István.** Vadásztörténetek.
*29. **Murger-Barrière.** Bohémélet. *Radó A.*
30. Béla király névtelen jegyzőjének könyve. *Szabó—Mika.*
*31. **Molière.** Dandin György. *Hevesi Sándor.*
32. **Gracza.** 1848. márczius 15.
33. **Bourget.** Három elbeszélés. *Hevesi Sándor.*
34. **Szabolcska M.** Versek.
35. **Turgenyev.** Az ötödik kerék. *Szabóné Nogáll J.*
36. **Kossuth Lajos** 1848. julius 11 iki beszéde.
37. **Flammarion Camille.** Csillagos esték. *Tóth B.*
*38. **Tóth Kálmán.** A király házasodik.
39. **Droz Gusztáv.** Az úr, az asszony és a baba. *Béri Gyula.*
40. **Vértesy Arnold.** Kisvárosi történetek.
*41. **Ibsen.** A népgyülölő. *Vikár B.*
42. A kuruczvilág költeszete. *Kardos A.*
*43. **Schiller.** A messinai menyasszony. *Váradi Antal.*
44. **Petőfi Sándor.** Elbeszélések és hirlapi czikkek.
45. **Poe.** Rejtelmes történetek. *Tolnai Vilmos.*
46. **Jókai Mór.** Emlékbeszéd Rudolf trónörökösről.
47. **Kozma A.** Vig elbeszélések.
48. **Butti E. A.** Az erkölcstelen. *Tóth B.*
49. **Petőfiné Szendrei Julia** naplója és levelei Térey Marihoz. Jókai előszavával.
50. **Tennyson.** Arden Enoch. *Lőrinczi (Lehr) Zs.*
*51. **Murai Károly.** Huszárszerelem.
52. Magyar népballadák. *Morvay.*
*53. **Cavallotti.** Énekek éneke. *Radó Antal.*
54. **Fáy András válogatott meséi.** *Badics Ferencz.*
55. **Salagub gróf.** A medve. *Ambrozovics D.*
56. **Ambrus Z.** Hajótöröttek.
57. **Meyer Konrád.** Egy szegény ifju szenvedése. *Hevesi S.*
*58—59. **Jókai.** Helvila.
60. **Csehov.** Falusi asszonyok. *Szabó Endre.*
61. **Kölcsey Ferencz válogatott beszédei.**
62. **Yke.** Ujjászületés. Amerikai regény.
63. **Áldássy Antal.** Pázmány Péter élete.
64. **Falk Miksa.** Erzsébet királynéról.
65. **Cicero.** Az öregségről. *Fábián Gábor.*
66. **Rudyard Kipling.** Indiai történetek. *Mikes Lajos.*
67. **Kabos Ede.** A csengeri kalapok és egyéb történetek.
68. **Szalárdi János** Siralmas krónikája. *Angyal D.*
69—70. **Arany János.** Toldi. (Isk. kiadás.)
*71. **Molière.** A fösvény. *Hevesi Sándor.*
*72. **Jókai.** Fekete vér.
73. **Plutarchos.** Perikles. *Kacskovics Kálmán.*
74—75. **Arany** kisebb költeményeiből. *Moravcsik G.* (Isk. kiad.)
76. **Spanyol elbeszélők.** *Szalai Emil.*
77. **Nansen Fr.** Éjen és jégen át. I. A Fram utja. *Brózik K.*
78. **Nansen Fr.** Éjen és jégen át. II. A szánut. *Brózik K.*
79. **Gvadányi.** A peleskei nótárius. *Kardos Albert.*
*80. **Bracco.** Pietro Caruso. **Verga.** Parasztbecsület. *Radó Antal.*
81. **Mikszáth Kálmán.** Két elbeszélés.
82. **Coppée F.** Henriette. *Bottlikné Tölgyessy M.*
83. **Matilde Serao.** Leányok. *Tóth B.*
*84. **Sophokles.** Antigone. *Kemenes (Kempf) József.*
85. **Ábrányi E.** Márcziusi dalok.
86. **Tolnai Lajos.** A nagygyárosék.
87—88. **Arany.** Toldi estéje. *Bánóczi J.* (Isk. kiad.)
*89. **Giacosa.** Borus szerelem. *Radó A.*
90. **Heltai Gáspár** válogatott meséi. *Imre L.*
91. **Musset.** Tizian fia. *Marquis G.*
92. **Kielland Sándor.** Elbeszélések. *Ritoók E.*
93. **Wells.** Világok harcza. I. rész. *Mikes Lajos.*
94. **Ugyanaz.** II. rész.
95. **Kölcsey válogatott versei.** *Négyesy László.*
96. **Boccaccio** válogatott elbeszélései. *Radó A.*
97. **Keleti Gusztáv.** Idősb Markó Károly.
98. **Franczia elbeszélők.** Második sorozat. *Ambrus Z. és Tölgyessy M.*
99. **Olasz elbeszélők.** Második sorozat. *Tóth Béla.*
100. **Jókai Mór.** Szép Angyalka. Kis képek.
101. **Arany János.** Az első lopás. Jóka ördöge. *Komáromy L.* (Isk. kiad.)
102—105. **Arany.** Szemelvények Toldi szerelméből. *Moravcsik Géza.* (Isk. kiad.)
106–108. **Shakespeare.** János király. *Arany J.* (Isk. kiad.)
*109—112. **Shakespeare.** Hamlet. *Arany János.* (Isk. kiad.)
113. **Papp D.** Utolsó szerelem.
*114. **Molière.** Botcsinálta doktor. *Gabányi Árpád.*
115. **Virág Benedek** válogatott költeményei. *Zlinszky Aladár.*
116. **Murai Károly.** Mese-mese.
117. **Kerékpáros-káté.** Irta *dr. Korchmáros Kálmán.*
118. **Orosz elbeszélők tára.** *Ambrozovics Dezső.*
119. **Salvatore Farina.** Erősebb a szerelemnél. *Tóth Béla.*
120. **Cserei Mihály** Históriája. *Angyal D.*
121—122. **Arany János.** Katalin. Keveháza. Szent László füve. *Dr. Radnay Rezső.* (Isk. kiad.)
*123. **Ibsen.** A társadalom támaszai. *Lázár Béla.*
124. **Coppée.** Adós fizess. Regény. *Tóth Béla.*
125. **Kisfaludy Sándor** Válogatott regéi. — Csobáncz. — Tátika. — Dobozy Mihály és hitvese. — *Szigetvári Iván.*
126. **Tolsztoj N. Leo.** Népies elbeszélések. *Szabó Endre.*
127. **Becsky László.** Amerikába és vissza.
*128. **Byron.** Kain. *Mikes Lajos.*
129. **Kóbor Tamás.** Elbeszélések.
130. **Kazinczy Ferencz levelei.** Szemelvények. *Dr Váczy J.*
131. **Moeller.** Az aranycsináló. *Szerdahelyi Sándor.* I. rész.
132. **Ugyanaz.** II. rész.
133. **Angyal D.** Bethlen Gábor életrajza. Számos képpel.
134. **Sipulusz** (Rákosi Viktor.) Ujabb humoreszkek.
135. **Kazinczy Ferencz.** Pályám emlékezete. (Szemelvények.) *Balassa József.*
136. **Zöldi Márton.** Szinész-históriák.
137—39. **Arany János.** Buda halála. *Moravcsik Géza.* Isk. kiad.
140. **Anatole France.** Régi dolgok. Elbeszélések. *Ambrus Zoltán.*
141. **Poe E.** Rejtelmes történetek. Második sorozat. *Tolnai Vilmos.*
142. **Molière.** A kényeskedők. *Hevesi Sándor.*
143 **Thury Zoltán.** Urak és parasztok. (Elbeszélések).
144. **Arany János.** Vojtina Ars poetikája. *Kelemen Béla.* (Isk. k.

145. **Tinódi Sebestyén** válogatott históriás énekei. *Perényi A.*
146. **Jókai Mór.** A nagyenyedi két fűzfa. Beszély. *Váró F.* (Isk. kiad.)
147 **Szabóné Nogáll Janka.** Mara és egyéb történetek.
148. **Kisfaludy Károly** víg elbeszélései. *Bánóczi József.*
149. **Rudyard Kipling.** A Dsungel könyve. *Mikes Lajos.*
150. **Kováts Antal.** Magyar népdalok. (Isk. kiadás)
151—153. **Kempis.** Krisztus követéséről. *Pázmány.*
154. **Jókai Mór.** Ne nyulj hozzám és egyéb elbeszélések.
155—156. Esküdtek és esküdtbirák törvénykönyve. *K. Nagy S.*
157. **H. G. Wells.** Az időgép. *Mikes Lajos.*
158. **Petőfi Sándor** családi versei. *Szinnyei F.* Tull képeivel.
159. **Tábori R.** Különös történetek.
160. **Ouida.** Tonia. *Törökné-Kenyvessy Szeréna.*
161. **Franczia elbeszélők tára.** Harmadik sorozat. *Ambrus Zoltán és Hevesi Sándor.*
*162. **Aischylos.** Agamemnon. *Váradi Antal.*
163. **Petőfi Sándor** A helység kalapácsa. János vitéz. *Bánóczi József.* Képekkel.
164. **Kipling.** Indiai történetek. II. sorozat. *Marquis Géza.*
165. **Majthényi Flóra.** Spanyolországi képek.
166. **Verseghy Ferencz** vál. költeményei. *Madarász F.*
167. **Plutarchos.** Coriolanus. Dr. *Kacskovics Kálmán.*
168. **Mindszenti G. és Apor P.** *Dr. Balló István.*
169—170. **Dosztojevszkij.** A játékos naplója. *Szabó Endre.*
171. **Petőfi Sándor** költeményei. Táj- és életképek. *Vajda Gyula.*
172. **Barnum milliói.** *Domokos E.*
173. **Radó A.** Két olasz költőnő.
174. **Kenedi Géza.** Három elbeszélés.
175. **Jókai Mór** Kisebb alkalmi beszédei. *Szinnyei Ferencz.*
176. **Id. Ábrányi Kornél.** Jellemképek a magyar zenevilágból.
177—178. **Szemere-Maróczy.** A sakkjáték kézikönyve.
*179—180. **Shakspere** Coriolanus Ford. *Petőfi Sándor.* (*Radó A.*)
181. **Petőfi S.** vegyes költeményei. I. r. (*Balassa J.*)
182. **Heine költeményeiből.** (*Endrődi Sándor.*)
183. **Vanderheym I. G.** Húsz hónap Abesszinában. (*Brózik Károly dr.*)
184. **Tarczai György.** Dönk vitéz Rómában.
*185. **Jean Racine.** Phédra. (*Ábrányi Emil.*)
186. **Balassa Bálint** válogatott költeményei. (*Erdélyi Pál.*)
187. **Patapenko.** Egy vén diák elbeszélései. (*Ambrozovics Dezső.*)
188. **Madzsar Imre.** A bécsi képes krónika. (Szemelvények).
189. **Conan Doyle.** Doktor Holmes kalandjai. (*Lándor Tivadar.*)
190. **Cyprián** (Andor J.) Margitka szökése és egyéb történetek.

Lampel Róbert (Wodianer F. és Fiai) Budapest, VI., Andrássy-ut 21. sz.

A nagyméltóságú vallás- és közoktatásügyi m. kir. ministerium 1286/98., 3644/98., valamint 3935/98., 4986/99. és 2099/900. eln. sz. alatti m. rendeletekkel a Magyar Könyvtárnak 1., 3., 5., 8., 11., 12., 19., 20., 21., 22., 26., 27., 30., 31., 32., 34., 36., 37., 38., 42., 43., 44., 46., 49., 50. 52., 54., 61., 63., 64., 65., 68., 69—70., 71., 73., 74—75., 77—78., 79., 84., 87—88., 90., 93—94., 95., 97., 101.; 102—105., 109—112., 114., 115., 120., 121—122., 125., 130., 133., 135., 137—139., 144., 146., 148., 150.; 151—153., 254, 260—261. számu füzeteit a középiskolák, polgári fiu- és leányiskolák, tanitó- és tanitónőképző intézetek, valamint a felsőbb leányiskolák és felső keresk. iskolák ifjusági könyvtárai számára ajánlotta. Ugyszintén Budapest székes főváros Tanácsa 27563/98. sz. végzésével a Magyar Könyvtár iskolai czéloknak megfelelő füzeteit a fő- és székvárosi polgári, felső kereskedelmi, felsőbb leány- és főreáliskolai ifjusági könyvtárak számára való beszerzésre ajánlotta.

Általános érdekü müvek.

Bácsi József. Legteljesebb köszöntőkönyv gyermekek részére. Születésnapra, névnapra, ujévre s minden egyéb alkalmakra való felköszöntések és üdvözlő-levél minták. Csinos, szines nyomású vászonkötésben . . . . . 1 korona 60 fillér.

Budapest térképe. A főváros tiz kerületének szines nyomású térképe 60 fillér.
Ugyanaz, nagyobb alakban, a főváros nevezetességeinek képével . . 1 korona.

Budapesti kirándulási térkép. A főváros messzire terjedő környékét, a legkedveltebb kirándulási helyek fekvését mutatja ez a térkép, melyen, egyszerü voltánal fogva mindenki eligazodhatik. Ára . . . . 1 korona.

Budapest és környéke. Utmutató a fővárosban és környékén. Ez a rövidre szabott, de kimeritő tájékoztató könyv mindenben eligazitja az idegent, amire a megérkezésétől az elutazásáig szüksége van. Szállók, vendéglők, kávéházak, fürdők, postahivatalok, rendőrség, mulatóhelyek, konzulátusok, közlekedési eszközök, muzeumok, mind mind benn vannak ebben a piros kötésű zsebbevaló könyvben, amely a fővárosnak pesti és budai oldalán levő környékén is elkalauzolja a látogatót. A főváros és környéke részletes térképével ellátott könyv ára . . . . . . 1 korona 60 fillér.

Czanyuga József a magyar és német társalgási nyelv kézikönyve. Czélszerü beosztású zsebkönyv, melynek segitségével a német és magyar nyelvnek elemi szabályait, továbbá magasabb fokát is elsajatithatja a tanuló. Élénk és fordulatos párbeszédek is vannak a könyvben, amelyekből könnyű szerrel megtanulhatja mindenki a reá nézve idegen magyar vagy német nyelvet. Ára fűzve 2 korona 40 fillér, diszes piros vászonkötésben . . . . 3 korona 60 fillér.

Czigányjósnő. A kártyahuzásra s az egyre terjedő kártyavetési játékokra tanít ez a mulattató könyvecske. Ára 1 korona.

A felülmulhatatlan ezermester büvészkamarája. Nem tulságosan nagy ügyességet igénylő, de jól szórakoztató büvészjátékokra oktató könyv. Ára 60 fill.



